



MODULAR

PROFESSIONAL

**ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÇÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**



252.188.05

IT CUCINE A GAS SERIE 9
GB GAS COOKERS 9 SERIES
DE GASHERDE SERIE 9
FR CUISINIÈRES A GAZ SERIE 9
ES COCINAS DE GAS SERIE 9

CE 0051

MOD.

90-40 PCG
90-80 PCG
90-120 PCG
90-160 PCG
90-80 CFG
90-120 CFG
90-120 CFGG
90-160 CFG
90-80 CFGE
90-120 CFGE
90-160 CFGE
90-80 CFGES
90-120 CFGES
90-160 CFGES
90-80 TPG
90-80 TPF
90-120 TPF
90-120 TPF
90-80 TPFE
90-120 TPFE
90-80 TPFE
90-120 TPFE

90-41 PCG
90-81 PCG
90-121 PCG
90-161 PCG
90-81 CFG
90-121 CFG
90-121 CFGG
90-161 CFG
90-81 CFGE
90-121 CFGE
90-161 CFGE
90-81 CFGES
90-121 CFGES
90-161 CFGES
90-121 TPF
90-121 TPF
90-121 TPF
90-121 TPF

90-40 EPCG
90-80 EPCG
90-120 EPCG
90-160 EPCG
90-80 ECFG
90-120 ECFG
90-120 ECFGG
90-160 ECFG
90-80 ECFGE
90-120 ECFGE
90-160 ECFGE
90-80 ECFGES
90-120 ECFGES
90-160 ECFGES
90-80 ETPG
90-80 ETPF
90-120 ETPF
90-120 ETPF

90-40 PCG-T
90-80 PCG-T
90-120 PCG-T
90-41 PCG-T
90-81 PCG-T
90-121 PCG-T
90-80 CEG
90-120 CEG

ITALIANO	INDICE
----------	--------

1. AVVERTENZE	5
2. RISPONDERE ALLE DIRETTIVE "CEE"	5
2.1 RISPONDERE ALLE DIRETTIVE "CEE" PER FORNI ELETTRICI, VENTILATI E STATICI	5
2.2 RISPONDERE ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS.....	5
3. TABELLA DATI TECNICI – PIANI DI COTTURA – CUCINE CON FORNO-TUTTAPIASTRA.....	7
3.1 CARATTERISTICHE DEI GAS	10
4. ISTRUZIONE PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO	11
4.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA.....	11
4.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI	11
4.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A".....	11
4.4 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "B".....	11
4.5 CONTROLLO PERDITE GAS.....	11
5. MANUTENZIONE.....	11
5.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS - BRUCIATORI TOP.....	11
5.1.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO BRUCIATORI TOP	12
5.2 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS - TUTTAPIASTRA.....	12
5.2.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO BRUCIATORE TUTTAPIASTRA	12
5.3 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – FORNO CUCINE A GAS	12
5.3.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO FORNO.....	13
5.3.2 SOSTITUZIONE BRUCIATORE FORNO KW 7,7	13
5.3.3 SOSTITUZIONE BRUCIATORE FORNO KW 12	13
6. ISTRUZIONI PER L'UTENTE	13
6.1 ACCENSIONE DEL BRUCIATORE TUTTAPIASTRA (Fig. 9)	13
6.2 ACCENSIONE DEI BRUCIATORI - FUOCHI APERTI (Fig.1)	13
6.3 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL BRUCIATORE FORNO.....	13
6.3.1 ISTRUZIONI PER L'USO DEL RUBINETTO THERMOSTATIC FORNO	13
7. PREDISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE – CUCINE MISTE..	14
7.1 NORME DI LEGGE, REGOLAMENTI TECNICI E LINEE GENERALI	14
7.2 INSTALLAZIONE APPARECCHI ELETTRICI	14
7.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO.....	14
7.4 ALLACCIAMENTO EQUIPOTENZIALE	14
7.5 DISPOSITIVI DI SICUREZZA IN DOTAZIONE	15
8. ISTRUZIONI PER L'UTENTE	15
8.1 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE.....	15
8.2 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO ELETTRICO STATICO	15
9. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA	15
10. SCHEMI DI INSTALLAZIONE.....	52
11. DATI DI TARGA.....	72
12. CUCINE MISTE GAS/ ELETTRICHE	75
12.1 SCHEMI ELETTRICI	75

13. TAVOLA ESPLOSI PARTI FUNZIONALI	78
14. SCHEMA MONTAGGIO CAMINO ANTIVENTO.....	84
15. ISTRUZIONI PER L'UNIONE DELLE APPARECCHIATURE SERIE 900	85
15.1 ISTRUZIONI PER L'UNIONE DELLE TESTATE	86
16. CERTIFICATO "CE" N° 51BP2625.....	87
16.1 CERTIFICATO "CE" N°51BP2626	88

ENGLISH	INDEX
---------	-------

1. WARNINGS	5
2. COMPLIANCE WITH THE "EEC" DIRECTIVES	5
2.1 COMPLIANCE WITH THE EEC DIRECTIVE FOR ELECTRIC, FAN AND CONVENTIONAL OVENS	5
2.2 COMPLIANCE WITH THE EEC DIRECTIVES FOR GAS APPLIANCES	5
3. TECHNICAL DATA TABLE – HOBS – COOKERS WITH OVEN – ALLPLATE	16
3.1 GAS CHARACTERISTICS	19
4. INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER.....	20
4.1 INSTALLING THE APPLIANCE	20
4.2 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES.....	20
4.3 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "A" APPLIANCES.....	20
4.4 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "B" APPLIANCES.....	20
4.5 CHECKING FOR GAS LEAKS.....	20
5. MAINTENANCE	20
5.1 CONVERTING FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS – TOP BURNERS	20
5.1.1 CHANGING TOP BURNER PARTS	21
5.2 CONVERTING FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS - ALLPLATE	21
5.2.1 CHANGING ALLPLATE BURNER PARTS	21
5.3 CONVERTING FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS – GAS COOKERS	21
5.3.1 CHANGING OVEN PARTS	21
5.3.2 CHANGING THE OVEN BURNER KW 7.7	22
5.3.3 CHANGING THE OVEN BURNER KW 12	22
6. INSTRUCTIONS FOR THE USER.....	22
6.1 TURNING THE ALLPLATE BURNER ON (Fig. 9).....	22
6.2 TURNING THE OPEN FLAME BURNERS ON (Fig. 1).....	22
6.3 TURNING THE OVEN BURNER ON AND OFF.....	22
6.3.1 INSTRUCTIONS FOR USING THE OVEN'S THERMOSTATIC COCK	22
7. PREPARING FOR INSTALLATION – COMBINED COOKERS.....	23
7.1 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES.....	23
7.2 INSTALLING ELECTRICAL APPLIANCES	23
7.3 ELECTRICAL CONNECTION	23
7.4 EQUIPOTENTIAL CONNECTION	23
7.5 SAFETY DEVICES SUPPLIED.....	23
8. INSTRUCTIONS FOR THE USER.....	23
8.1 STARTING THE ELECTRIC CONVECTION OVEN.....	23
INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER	23
8.2 STARTING THE ELECTRIC CONVENTIONAL OVEN	24
9. MAINTENANCE, CLEANING AND CARE	24
10. INSTALLATION DIAGRAMS.....	52
11. TECHNICAL DATA.....	72

12. COMBINED GAS/ELECTRIC COOKERS	75
12.1 ELECTRICAL DIAGRAM.....	75
13. EXPLODED FUNCTIONAL PARTS TABLE.....	78
14. DRAUGHT DIVERTER STACK ASSEMBLY DIAGRAM	84
15. INSTRUCTIONS TO JOINT THE HEADS FOR SERIES 900.....	85
15.1 INSTRUCTIONS TO JOINT THE HEADS	86
16. CERTIFICATO "CE" N° 51BP2625	87
16.1 CERTIFICATO "CE" N°51BP2626	88

DEUTSCH	INHALSVERZEICHNIS
---------	-------------------

1. HINWEISE	5
2. ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN	5
2.1 ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR ELEKTROBACKÖFEN (STATISCH ODER MIT HEISSLUFT)	5
2.2 ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR GASVERBRAUCHSEINRICHTUNGEN	5
3. TABELLE TECHNISCHE DATEN - KOCHSTELLEN - HERDE M. BACKOFEN - GRILLPLATTE	25
3.1 KENNDATEN DER GASARTEN.....	28
4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	29
4.1 INSTALLATION.....	29
4.2 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN	29
4.3 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "A".....	29
4.4 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "B".....	29
4.5 KONTROLLE GASLECKSTELLEN	29
5. WARTUNG	29
5.1 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN - KOCHSTELLENBRENNER	29
5.1.1 AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE - KOCHSTELLENBRENNER	30
5.2 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN - GRILLPLATTE.....	30
5.2.1 AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE - GRILLPLATTENBRENNER.....	30
5.3 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN – GASBACKÖFEN	30
5.3.1 AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE - BACKOFEN	31
5.3.2 AUSTAUSCH BACKOFENBRENNER 7,7 KW	31
5.3.3 AUSTAUSCH BACKOFENBRENNER 12 KW	31
6. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	31
6.1 GRILLPLATTENBRENNER EINSCHALTEN (Abb. 9).....	31
6.2 KOCHSTELLENBRENNER EINSCHALTEN (Abb.1).....	31
6.3 EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENBRENNERS	31
6.3.1 BEDIENUNGSANLEITUNG – THERMOSTATHAHN..	31
7. INSTALLATIONSHINWEISE - KOMBIHERDE.....	32
7.1 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN	32
7.2 INSTALLATION VON ELEKTROGERÄTEN	32
7.3 STROMANSCHLUSS	32
7.4 ÄQUIPOTENTIALSYSTEM.....	33
7.5 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	33
8. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	33
8.1 INBETRIEBNAHME ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN	33

8.2 INBETRIEBNAHME STATISCHER ELEKTROBACKOFEN	33
9. WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE	33
10. INSTALLATIONSSCHEMEN.....	52
11. TECHNISCHE DATEN	72
12. KOMBIHERDE GAS-ELEKTRO.....	75
12.1 ELEKTRISCHES SCHEMA	75
13. DETAILZEICHNUNG DER BETRIEBSTEILE	78
14. MONTAGESCHEMA WINDSCHUTZKAMIN	84
15. ANLEITUNG ZUR VERBINDUNG DER GERÄTE DER 900 SERIE	85
15.1 ANLEITUNG ZUR VERBINDUNG DER KOPFSTÜCKE	86
16. CERTIFICATO "CE" N° 51BP2625.....	87
16.1 CERTIFICATO "CE" N°51BP2626	88

FRANÇAIS	SOMMAIRE
----------	----------

1. AVERTISSEMENTS	5
2. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE"	6
2.1 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR FOURS ÉLECTRIQUES, VENTILÉS ET STATIQUES	6
2.2 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR APPAREILLAGES À GAZ	6
3. TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES – PLANS DE CUISSON– CUSINIÈRES AVEC FOUR - PLAQUE COUP DE FEU	34
3.1 CARACTÉRISTIQUES DES GAZ	37
4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR QUALIFIÉ	38
4.1 INSTALLATION DE L'APPAREILLAGE	38
4.2 NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÈGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES.....	38
4.3 ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS TYPE "A".....	38
4.4 ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS DE TYPE "B".....	38
4.5 CONTRÔLE DES PERTES DE GAZ	38
5. ENTRETIEN.....	38
5.1 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ- BRÛLEURS TOP	39
5.1.1 REMPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES DES BRÛLEURS TOP	39
5.2 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ - PLAQUE COUP DE FEU	39
5.2.1 REMPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES DU BRÛLEUR PLAQUE COUP DE FEU.....	39
5.3 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ– FOUR CUISINIÈRES À GAZ	39
5.3.1 REMPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES DU FOUR	40
5.3.2 REMPLACEMENT BRÛLEUR FOUR 7.7 KW.....	40
6. INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE.....	40
6.1 ALLUMAGE DU BRÛLEUR PLAQUE COUP DE FEU	40
6.2 ALLUMAGE DES BRÛLEURS – FEUX OUVERTS (Fig.1).	40
6.3 ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR FOUR	40
6.3.1 INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU ROBINET THERMOSTATIQUE DU FOUR	40
7. CONDITIONS D'INSTALLATION - CUISINIÈRES MIXTES	41
7.1 NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÈGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES.....	41

7.2	INSTALLATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES	41
7.3	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	41
7.4	BRANCHEMENT ÉQUIPOTENTIEL	42
7.5	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ FOURNIS	42
8.	INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE.....	42
8.1	MISE EN MARCHÉ DU FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION.....	42
8.2	MISE EN MARCHÉ DU FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE	42
9.	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	42
10.	SCHEMAS D'INSTALLATION	52
11.	DONNÉES TECHNIQUES	72
12.	CUISINIÈRES MIXTES GAZ- ÉLECTRIQUES	75
12.1	SCHÉMA ÉLECTRIQUE	75
13.	ÉCLATÉ DES PARTIES FONCTIONNELLES.....	78
14.	SCHÉMA MONTAGE CHEMINÉE ANTI-REFOULEMENT	84
15.	INSTRUCTIONS POUR JOINDRE LES APPAREILS SERIE 900	85
15.1	INSTRUCTIONS POUR JOINDRE LES APPAREILS ...	86
16.	CERTIFICATO "CE" N° 51BP2625	87
16.1	CERTIFICATO "CE" N°51BP2626	88

ESPAÑOL	ÍNDICE
---------	--------

1.	ADVERTENCIAS	6
2.	CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS "CEE"	6
2.1	CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS "CEE" PARA HORNOS ELÉCTRICOS, VENTILADOS Y ESTÁTICOS	6
2.2	CONFORMIDAD A LAS DIRECTIVAS "CEE" PARA APARATOS DE GAS	6
3.	TABLA DATOS TÉCNICOS – PLACAS COCCIÓN – COCINAS CON HORNO TODAPLACA	43
3.1	CARACTERÍSTICAS DE LOS GASES.....	46
4.	INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR CUALIFICADO	47
4.1	INSTALACIÓN DEL EQUIPO	47
4.2	NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES.....	47
4.3	DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "A"	47
4.4	DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "B"	47
4.5	CONTROL DE FUGAS DE GAS.....	47
5.	MANTENIMIENTO	47
5.1	TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS – QUEMADORES TOP	47
5.1.1	SUSTITUCIÓN PIEZAS DE REPUESTO QUEMADORES TOP	48
5.2	TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS – TODAPLACA	48
5.2.1	SUSTITUCIÓN DE PIEZAS DE REPUESTO TODAPLACA	48
5.3	TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS – HORNO COCINAS DE GAS	48
5.3.1	SUSTITUCIÓN DE PIEZAS DE REPUESTO HORNO	49
5.3.2	SUSTITUCIÓN QUEMADOR HORNO KW 7,7	49
5.3.3	SUSTITUCIÓN QUEMADOR HORNO KW 12.....	49
6.	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	49
6.1	ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR TODAPLACA	49

6.2	ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES – FUEGOS ABIERTOS (Fig.1).....	49
6.3	ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR DEL HORNO	49
6.3.1	INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL GRIFO TERMOSTÁTICO MULTIGAS	49
7.	PREDISPOSICIÓN PARA LA INSTALACIÓN – COCINAS MIXTAS	50
7.1	NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES.....	50
7.2	INSTALACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS.....	50
7.3	CONEXIÓN ELÉCTRICA	50
7.4	CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL	51
7.5	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EQUIPADOS	51
8.	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	51
8.1	PUESTA EN FUNCIÓN DEL HORNO DE CONVECCIÓN .	51
8.2	PUESTA EN FUNCIÓN DEL HORNO DE CONVECCIÓN .	51
9.	MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO	51
10.	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	52
11.	DATOS TÉCNICOS.....	72
12.	COCINAS MIXTAS GAS-ELÉCTRICAS	75
12.1	ESQUEMA ELÉCTRICO	75
13.	TABLA DE DESPIECES DE LAS PARTES FUNCIONALES	78
14.	TABLAS DE DESPIECES MONTAJE CHIMENEA ANTIVIENTO	84
15.	INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE EQUIPO SERIE 900	85
15.1	INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE LAS TERMINACIONES LATERALES	86
16.	CERTIFICATO "CE" N° 51BP2625.....	87
16.1	CERTIFICATO "CE" N°51BP2626	88

ITALIANO	MANUALE D'USO
----------	---------------

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ALLA COTTURA DI ALIMENTI E DEVE ESSERE USATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE PROFESSIONALMENTE QUALIFICATO, NEL MODO INDICATO DA QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI.

1. AVVERTENZE

- ♦ Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- ♦ Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- ♦ Nel caso di trasferimento dell'apparecchio, allegare il libretto (se necessario, richiederne una copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice).
- ♦ L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- ♦ Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- ♦ Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento.
- ♦ Tutte le parti sigillate dal costruttore non devono essere manomesse, eventuali regolazioni (solo per il cambio gas) sono ad indirizzo esclusivo del personale professionalmente qualificato.
- ♦ Durante il funzionamento, prestare attenzione alle zone calde delle parti esterne.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2. RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE"

2.1 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER FORNI ELETTRICI, VENTILATI E STATICI

Le cucine sono costruite conformemente alle esigenze essenziali previste dalle direttive CEE, in accordo con la "Direttiva bassa tensione 73/23 CEE", con la "Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336 CEE", integrate dalla marcatura "CE" secondo la Direttiva 93/68 CEE.

2.2 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS

Questo apparecchio ha ottenuto il certificato di omologazione "CE" essendo rispondente alle prove di collaudo eseguite secondo la norma: "Esigenze essenziali Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990".

ENGLISH	USER'S MANUAL
---------	---------------

THIS APPLIANCE HAS BEEN MADE FOR COOKING FOOD AND MUST ONLY BE USED BY PROFESSIONALLY SKILLED PERSONNEL IN THE WAY DESCRIBED IN THIS INSTRUCTION MANUAL.

1. WARNINGS

- ♦ Read this handbook through carefully as it provides important information for a safe installation, use and maintenance.
- ♦ Keep this handbook in a safe place for future reference.
- ♦ If ownership of the appliance changes, include the handbook. If necessary, ask for a copy from an authorized dealer or directly from the manufacturer.
- ♦ Only professionally skilled personnel must install the appliance and, if required, convert it to receive a different type of gas.
- ♦ Contact only one of the manufacturer's authorised technical service centres for repairs and insist on original spare parts.
- ♦ Take the appliance out of service if it is not working properly.
- ♦ The parts which have been sealed by the manufacturer must not be tampered with. Any adjustments (only for gas changeover) must be performed by professionally qualified personnel.
- ♦ During operation, be careful of the hot parts of the outer parts.

Failure to observe the above could undermine the safety of the appliance.

2. COMPLIANCE WITH THE "EEC" DIRECTIVES

2.1 COMPLIANCE WITH THE EEC DIRECTIVE FOR ELECTRIC, FAN AND CONVENTIONAL OVENS

The cookers are made in compliance with the essential requirements established by the EEC directives in agreement with the "EEC 73/23

Low Voltage Directive, with the "EEC 89/336 EMC Directive, supplemented by the "CE" mark according to the EEC Directive 93/68.

2.2 COMPLIANCE WITH THE EEC DIRECTIVES FOR GAS APPLIANCES

This appliance has obtained the "CE" type approval certificate as it complies with the acceptance tests carried out in accordance with the following standard: "ESSENTIAL REQUIREMENTS ANNEX I EEC DIRECTIVE 90/396 MD 26/06/1990"

DEUTSCH	MONTAGEANLEITUNG
---------	------------------

DIESES GERÄT IST FÜR DAS KOCHEN VON NAHRUNGSMITTELN GEPLANT UND DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH QUALIFIZIERTES PERSONAL UNTER BEACHTUNG DER BETRIEBUNGSANLEITUNG BEDIENT WERDEN.

1. HINWEISE

- ♦ Die Bedienungsanleitung des Gerätes aufmerksam durchlesen, da sie wichtige Hinweise in Bezug auf die Sicherheit bei Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes enthält.
- ♦ Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für ein weiteres Nachschlagen sorgfältig auf.
- ♦ Legen Sie bei Weitergabe des Geräts die Bedienungsanleitung bei (falls erforderlich, beim zugelassenen Händler oder direkt beim Hersteller eine Kopie anfordern).
- ♦ Die Installation des Geräts und eventuelle Umrüstungen auf andere Gasarten darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- ♦ Für eventuelle Reparaturen ausschließlich vom Hersteller befugte Kundendienstzentren beauftragen und Original-Ersatzteile anfordern.
- ♦ Schalten Sie das Gerät bei einem Defekt oder Betriebsstörungen aus.
- ♦ Alle vom Hersteller versiegelten Teile dürfen nicht beschädigt werden, eventuelle Einstellungen (nur bei Gaswechsel) müssen durch qualifiziertes Fachpersonal vorgenommen werden.
- ♦ Achten Sie während des Betriebs auf die heißen Bereiche der Außenflächen.

Das Nichteinhalten dieser Hinweise kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen.

2. ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN

2.1 ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR ELEKTROBACKÖFEN (STATISCH ODER MIT HEISSLUFT)

Die Herde werden unter Berücksichtigung der einschlägigen EG-Richtlinien in Übereinstimmung mit der Richtlinie "Niederspannung 73/23/EWG" und der Richtlinie "Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 89/336/EWG", die gemäß der Richtlinie 93/68/EWG durch die Kennzeichnung „CE“ ergänzt wurden, hergestellt.

2.2 ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR GASVERBRAUCHSEINRICHTUNGEN

Dieses Gerät wurde nach der Prüfung gemäß der Norm "Grundlegende Anforderungen I. Annexe und Richtlinie 90/396/EWG vom 26/06/1990" mit einer EG-Genehmigung ausgezeichnet.

FRANÇAIS	MODE D'EMPLOI
----------	---------------

LES CUISINIÈRES SONT DES APPAREILLAGES DESTINÉS À LA CUISSON D'ALIMENTS ET DOIVENT ÊTRE UTILISÉS EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ DANS LE RESPECT DES INSTRUCTIONS FIGURANT DANS LE PRÉSENT MANUEL.

L'appareillage est réservé à un usage exclusivement professionnel.

1. AVERTISSEMENTS

- Lire attentivement les recommandations et autres instructions du présent manuel qui fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité quant à l'installation, l'utilisation et l'entretien.
- Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment.
- L'installation de l'appareil et son éventuelle adaptation à d'autres types de gaz doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- Pour toute réparation s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

- Toutes les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être manipulées, les éventuels réglages (uniquement pour le changement de gaz) doivent être exclusivement effectués par un personnel professionnellement qualifié.

Le non-respect de ce qui reporté ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareillage.

2. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE"

2.1 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR FOURS ÉLECTRIQUES, VENTILÉS ET STATIQUES

Les cuisinières sont conformes aux standards des directives CEE (Directives basse tension 73/23 CEE, Directive sur la compatibilité électromagnétique 89/336 CEE) et possèdent la certification "CE" sur la base de la Directive 93/68 CEE.

2.2 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR APPAREILLAGES À GAZ

Cet appareil a obtenu le certificat d'homologation "CE", les essais effectués étant conformes à la norme: "Exigences essentielles Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990".

ESPAÑOL	INSTRUCCIONES DE USO
---------	----------------------

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO A LA COCCIÓN DE ALIMENTOS Y DEBE SER UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL, CUALIFICADO PROFESIONALMENTE, DE LA MANERA INDICADA EN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

1. ADVERTENCIAS

- ♦ Lea detenidamente este manual, ya que proporciona información importante acerca de la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.
- ♦ Guarde con cuidado este manual para cualquier futura consulta.

- ♦ En caso de traspaso del equipo, adjunte el manual (si fuese necesario, solicite una copia al distribuidor autorizado o directamente a la casa fabricante).
- ♦ La instalación del aparato y su posible adaptación a otros tipos de gas debe ser efectuado sólo por personal profesional cualificado.
- ♦ Para posibles reparaciones, dirijase exclusivamente a un centro de servicio técnico autorizado por el fabricante y exija piezas de repuesto originales.
- ♦ Desactive el equipo en caso de avería o funcionamiento defectuoso.
- ♦ Las partes selladas por el constructor no deben ser manipuladas. Las posibles regulaciones (solo para el cambio de gas) son competencia exclusiva de personal profesional cualificado.
- ♦ Durante el funcionamiento, tenga cuidado con las zonas calientes de las partes externas.

El incumplimiento de lo antedicho puede perjudicar la seguridad del aparato.

2. CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS "CEE"

2.1 CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS "CEE" PARA HORNOS ELÉCTRICOS, VENTILADOS Y ESTÁTICOS

Las cocinas están construidas conformemente a los requisitos básicos impuestos por las directivas CEE, conforme a la "Directiva baja tensión 73/23 CEE", a la "Directiva compatibilidad electromagnética 89/336 CEE", integradas por el marcado "CE" según la Directiva 93/68 CEE.

2.2 CONFORMIDAD A LAS DIRECTIVAS "CEE" PARA APARATOS DE GAS

Este aparato ha conseguido el certificado de homologación "CE" siendo conforme a las pruebas de ensayo efectuadas según la norma: "Exigencias fundamentales Anexo I° Directiva CEE 90/396 del 26/06/1990".

ITALIANO	MANUALE D'USO
----------	---------------

3. TABELLA DATI TECNICI – PIANI DI COTTURA – CUCINE CON FORNO-TUTTAPIASTRA

MODELLI	BRUCIATORI PIANO DI COTTURA N° x kW			BRUCIATORI FORNO N° x kW		POTENZA TOTALE kW		CONSUMO TOTALE		DIAMETRO UGELLI 1/100 di mm	
								G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar
	N°	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	kg/h	m3/h		
90-40 PCG 90-40 PCG-T 90-40 EPCG	1 x 1 x	5.5 7.5	2.1 2.9	-	-	13	5	0.427 0.583 1.010	0.582 0.794 1.376	120 140	180 215
90-41 PCG 90-41 PCG-T	1 x 1 x	3.7 5.5	1.1 2.1	-	-	9.2	3.2	0.288 0.427 0.715	0.392 0.582 0.974	95 120	145 180
90-80 PCG 90-80 EPCG 90-80 PCG-T 90-80 CFGE 90-80 ECFGE 90-80 CFGES 90-80 ECFGES	2 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	-	-	26	10	2 x 0.427 2 x 0.583 2.020	2 x 0.582 2 x 0.794 2.752	120 140	180 215
90-81 PCG 90-81 PCG-T 90-81 CFGE 90-81 CFGES	2 x 2 x	3.7 5.5	1.1 2.1	-	-	18.4	6.4	2 x 0.288 2 x 0.427 1.43	2 x 0.392 2 x 0.582 1.947	95 120	145 180
90-80 CFG 90-80 ECFG	2 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	1 x 7.7	1.6	33.7	11.6	2 x 0.427 2 x 0.583 0.598 2.618	2 x 0.582 2 x 0.794 0.815 3.567	120 140 145L	180 215 215L
90-80 CEG	2 x 1 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	-	-	20.4	7.2	2 x 0.288 0.427 0.583 1.586	2 x 0.392 0.582 0.794 2.160	95 120 140	145 180 215
90-81 CFG	2 x 1 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	1 x 7.7	1.6	28.1	8.8	2 x 0.288 0.427 0.583 0.598 2.184	2 x 0.392 0.582 0.794 0.815 2.975	95 120 140 145L	145 180 215 215L
90-120 PCG 90-120 EPCG 90-120 PCG-T 90-120 CFGE 90-120 ECFGE 90-120 CFGES 90-120 ECFGES	4 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	-	-	37	14.2	4 x 0.427 2 x 0.583 2.874	4 x 0.582 2 x 0.794 3.916	120 140	180 215
90-120 CEG 90-121 PCG 90-121 PCG-T 90-121 CFGE 90-121 CFGES	3 x 2 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	-	-	29.6	10.4	3 x 0.288 2 x 0.427 0.583 2.301	3 x 0.392 2 x 0.582 0.794 3.134	95 120 140	145 180 215

MODELLI	BRUCIATORI PIANO DI COTTURA N° x kW			BRUCIATORI FORNO N° x kW			POTENZA TOTALE kW		CONSUMO TOTALE		DIAMETRO UGELLI 1/100 di mm	
	N°	MAX	MIN	N°	MAX	MIN	MAX	MIN	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20 mbar	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar
									kg/h	m3/h		

90-120 CFG 90-120 ECFG	4 x	5.5	2.1	1 x	7.7	1.6	44.7	15.8	4 x 0.427	4 x 0.582	120	180
	2 x	7.5	2.9						2 x 0.583	2 x 0.794	140	215
90-121 CFG	3 x	3.7	1.1	1 x	7.7	1.6	37.3	12	0.598	0.815	145L	215L
	2 x	5.5	2.1						3 x 0.288	3 x 0.392	95	145
90-160 PCG 90-160 EPCG 90-160 CFGE 90-160 ECFGE 90-160 CFGES 90-160 ECFGES	4 x	5.5	2.1	-	-	-	52	20	2 x 0.427	2 x 0.582	120	180
	4 x	7.5	2.9						4 x 0.583	4 x 0.794	140	215
90-161 PCG 90-161 CFGE 90-161 CFGES	4 x	3.7	1.1	-	-	-	40.8	14.4	0.598	0.815	145L	215L
	2 x	5.5	2.1						4 x 0.288	4 x 0.392	95	145
90-160 CFG 90-160 ECFG	4 x	5.5	2.1	2 x	7.7	1.6	67.4	21.6	2 x 0.427	2 x 0.582	120	180
	4 x	7.5	2.9						4 x 0.583	4 x 0.794	140	215
90-161 CFG	4 x	3.7	1.1	2 x	7.7	1.6	56.2	16	2 x 0.598	2 x 0.815	145L	215L
	2 x	5.5	2.1						4 x 0.288	4 x 0.392	95	145
90-120 CFGG 90-120 ECFGG	4 x	5.5	2.1	1 x	12	2.8	49	17	2 x 0.427	2 x 0.582	120	180
	2 x	7.5	2.9						0.932	1.269	190	290
90-121 CFGG	3 x	3.7	1.1	1 x	12	2.8	41.6	13.2	3.807	5.185	190	290
	2 x	5.5	2.1						3 x 0.288	3 x 0.392	95	145
90.80 TPG 90.80 ETPG 90.80 TPFE 90.80 TPFES	1 x	12	5	-	-	-	12	5	0.583	0.794	140	215
									0.932	1.269	190	290
									3.233	4.403	180	260L
									0.932	1.270	180	260L
									0.932	1.270		

MODELLI	BRUCIATORI PIANO DI COTTURA N° x kW			BRUCIATORI FORNO N° x kW			POTENZA TOTALE kW		CONSUMO TOTALE		DIAMETRO UGELLI 1/100 di mm	
	N°	MAX	MIN	N°	MAX	MIN	MAX	MIN	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20 mbar	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar

90.80 TPFG 90.80 ETPFG	1 x	12	5	1 x	7.7	1.6			0.932 0.598	1.270 0.815	180 145L	260L 215L
							19.7	6.6	1.53	2.08		
90.120 TPFG 90.120 ETPFG	1 x 1 x 1 x	5.5 7.5 12	2.1 2.9 5	1 x	7.7	1.6			0.427 0.583 0.932 0.598	0.582 0.794 1.270 0.815	120 140 180 145L	180 215 260L 215L
							32.7	11.6	2.54	3.46		
90.120 TPFGG 90.120 ETPFGG	1 x 1 x 1 x	5.5 7.5 12	2.1 2.9 5	1 x	12	2.8			0.427 0.583 0.932 0.932	0.582 0.794 1.270 1.269	120 140 180 190	180 215 260L 290
							37	12,8	2.87	3.915		
90.121 TPFG	1 x 1 x 1 x	3.7 5.5 12	1.1 2.1 5	1 x	7.7	1.6			0.288 0.427 0.932 0.598	0.392 0.582 1.270 0.815	95 120 180 145L	145 180 260L 215L
							28.9	9.8	2.24	3.05		
90.121 TPFGG	1 x 1 x 1 x	3.7 5.5 12	1.1 2.1 5	1 x	12	2.8			0.288 0.427 0.932 0.932	0.392 0.582 1.270 1.269	95 120 180 190	145 180 260L 290
							32.2	11	2.58	3.51		
90.120 TPFE 90.120 TPFES	1 x 1 x 1 x	5,5 7,5 12	2,1 2,9 5	-	-	-			0.427 0.583 0.932	0.582 0.794 1.270	120 140 180	180 215 260L
							25	10	1.94	2.646		
90.121 TPFE 90.121 TPFES	1 x 1 x 1 x	3,7 5,5 12	1,1 2,1 5	-	-	-			0.288 0.427 0.932	0.392 0.582 1.270	95 120 180	145 180 260L
							21,2	8,2	1.647	2.78		

UGELLO PILOTA PER FORNO 2/1-7,7 kW				19	36
UGELLO PILOTA PER FORNO MAXI 12 kW				19	36
UGELLO PILOTA PER BRUCIATORE TUTTAPIASTRA				22	27
UGELLO PILOTA PER BRUCIATORI PIANO DI COTTURA				20	35
BY-PASS PER BRUCIATORE 3,7 kW				50	REGOL.
" 5,5 kW				70	REGOL.
" 7,5 kW				90	REGOL.
" FORNO GN 2/1 7,7 kW				65	REGOL.
" FORNO MAXI 12 kW				85	130
" TUTTAPIASTRA 12 kW				115	150
POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE 3,7 kW				3	3
POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE 5,5 kW				14	12
POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE 7,5 kW				APERTA	2,5
POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE 7,7 kW				24	25
POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE 12 kW				21	8
POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE T.P. 12 kW				17	11

QUESTI VALORI SONO
INDICATIVI, BISOGNA
SEMPRE VERIFICARE
CHE LA FIAMMA SIA
REGOLARE

3.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPI DI GAS	POTERE CALORIFICO INF. (PCI)	PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE mbar	DI mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH ₄	9.45 kW m ³ /h	20	200
G30 (butano) C ₄ H ₁₀	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propano) C ₃ H ₈	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L-DE)	8.12 kW m ³ /h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW m ³ /h	25	250

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopracitate per poter avere il massimo rendimento dei bruciatori.

Pressioni mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
Potenza = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. ISTRUZIONE PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

4.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e in caso di dubbio non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Posizionare l'apparecchiatura sempre sotto una cappa di aspirazione, dopo essere posta in opera, dovrà essere livellata agendo sui piedini.
- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame. Tutte le tenute sui filetti di giunzione, devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas.
- Se l'apparecchiatura viene installata a parete, a contatto con materiale infiammabile, occorre interporre tra apparecchiatura e parete uno strato di materiale isolante resistente al calore, oppure lasciare uno spazio di 200 mm tra apparecchiatura e parete.
- L'impianto gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.
- Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra i gas di predisposizione della stessa, e quello disponibile per l'alimentazione al fine di verificare l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo "Trasformazione per il funzionamento con altri gas".
- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.
- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m³/h di aria per ogni kW di potenza installata.

4.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Norme UNI-CIG 8723, circolare M.I. n° 68 del 25/11/69 e varianti.
- Norme prevenzioni infortuni.

4.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabelle dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo A non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.

Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

4.4 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "B"

Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione.

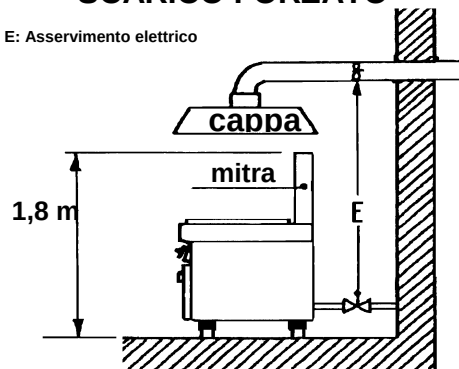
Le nostre apparecchiature sono considerate (v. tabella dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo B, sono previsti per essere collegati ad un condotto naturale di evacuazione dei prodotti della combustione, per esempio essere collegati ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, o scaricare i prodotti della combustione direttamente all'esterno; oppure asserviti ad un sistema di evacuazione forzata, per esempio cappa munita di aspiratore meccanico.

Se i prodotti della combustione vengono scaricati tramite un sistema di evacuazione forzata:

- l'alimentazione del gas all'apparecchiatura deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti. La riammissione dei gas all'apparecchiatura deve potersi fare solo manualmente;
- nel caso d'installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchiatura, la sezione di sbocco del condotto di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa.

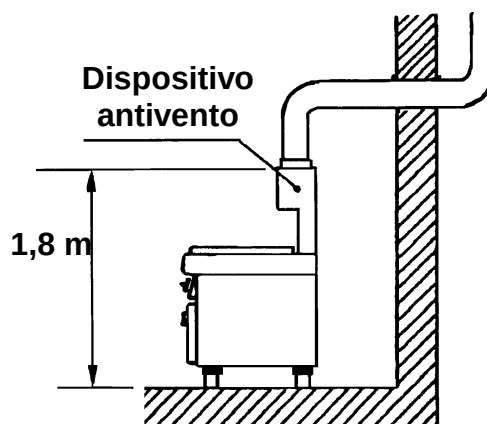
SCARICO FORZATO

E: Asservimento elettrico



NOTA: la mitra viene fornita a richiesta.

SCARICO NATURALE



NOTA: il dispositivo antivento viene fornito a richiesta.

4.5 CONTROLLO PERDITE GAS

Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma.

Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.

Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

5. MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature.

Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B. : Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

5.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS - BRUCIATORI TOP

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchio).

Per il funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

- la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
- La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.

Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.

Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.

- **Sostituzione ugelli bruciatori** – (fig.1): togliere le griglie (1), i bruciatori (3), la bacinella raccogli gocce (2). Aprire del tutto le boccole regolazione aria (4) e sostituire gli ugelli.
- **Sostituzione ugello Pilota:** togliere le griglie (1), i bruciatori (3), la bacinella raccogli - gocce (2), svitare il dado posto sotto al pilota (20), svitare l'ugello dentro al foro dove era avvitato il dado (17) e sostituirlo.
- **Regolazione del minimo** – (fig. 1): togliere le manopole (8) dei rubinetti, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) dei rubinetti (6) fino ad ottenere il minimo desiderato.
- **Regolazione minimo (fig.1):**
(macchina predisposta a gas naturale e trasformate in GPL)
Togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (6) avvitandola fino a fine corsa.
- **Pressione di alimentazione:** deve essere quella descritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzioni (vedi tabella Dati Tecnici). Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o similare nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.
Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

Attenzione: dopo ogni trasformazione, applicare nella targhetta caratteristiche dell'apparecchio, la nuova taratura applicando l'apposita targhetta contenuta nel sacchetto ugelli.

5.1.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO BRUCIATORI TOP

- **Rubinetto in sicurezza** (6): togliere griglie (1), bruciatori (3), bacinelle (2), cruscotto (12), svitare i tubi di collegamento (13) e raccordi (14) dalla rampa, svitare la termocoppia (15) sostituire il rubinetto.
- **Termocoppia** (15): svitare il raccordo del rubinetto (6), svitare i dadi di fissaggio alla squadretta supporto termocoppia (16), sostituire la termocoppia.
- **Bruciatore pilota** (20): togliere le griglie (1), i bruciatori (3), la bacinella (2), svitare il tubo collegamento pilota (16), svitare il pilota dal supporto.

5.2 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS - TUTTAPIASTRA

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità della entrata gas sull'apparecchio).

Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

- la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
- La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.
Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.
Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.
- **Sostituzione ugello bruciatore** (fig. 8) (fig. 10): togliere il cruscotto (12). Aprire del tutto la boccola regolazione aria bruciatore (24) e sostituire l'ugello (27). Rimontare il tutto; posizionare la boccola regolazione aria bruciatore (24) alla distanza prevista ("A") sulla tabella dati tecnici in funzione del tipo di gas (fig.10).
- **Sostituzione ugello pilota** (23) (fig.10): togliere il cruscotto (12) svitare il tubetto collegamento pilota (16), sostituire l'ugello facendo attenzione ad inserire nel portaugello contemporaneamente l'ugello e il tubetto collegamento pilota. Controllare che non vi siano perdite di gas mediante soluzione di acqua saponata.
- **Regolazione del minimo (fig.8):**

- togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) del rubinetto (6) fino ad ottenere il minimo desiderato.
- **Regolazione minimo (fig.8):**
(macchina predisposta a gas naturale e trasformate in GPL)
Togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) avvitandola fino a fine corsa.
- **Pressione di alimentazione (fig. 10):**
deve essere quella prescritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzioni (vedi tabella Dati Tecnici). Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o similare nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.
Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

Attenzione: dopo ogni trasformazione applicare nella targhetta caratteristiche dell'apparecchio, la nuova taratura applicando l'apposita targhetta contenuta nel sacchetto ugelli.

5.2.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO BRUCIATORE TUTTAPIASTRA

- **Rubinetto di sicurezza** (6) (fig.8): togliere il cruscotto (12), svitare il dado di collegamento rubinetto alla rampa di alimentazione (9) e alla conduttura di alimentazione bruciatore, svitare la termocoppia (15) e la conduttura pilota (16) dal rubinetto, sostituire il rubinetto.
- **Termocoppia** (15) (fig.8-10): togliere il cruscotto (12), svitare la termocoppia (15) dal rubinetto (6) e dal supporto pilota (30), quindi sostituirla.
- **Candela di accensione** (18) (fig.10): togliere il cruscotto (12), svitare il dado collegamento candela dal supporto pilota (30), sfilare la candela e sostituirla.
- **Accenditore piezoelettrico** (19) (fig.8): togliere il cruscotto (12), sfilare il cavo di collegamento candela (21), togliere il dado fissaggio del piezoelettrico e sostituirlo.
- **Bruciatore pilota** (23) (fig.10): togliere il cruscotto (12), svitare il dado di collegamento pilota (31), la termocoppia (20), togliere il dado di collegamento candela di accensione, togliere le viti fissaggio pilota e sostituire il pilota. Quindi rimontare il tutto.

5.3 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – FORNO CUCINE A GAS

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità della entrata gas sull'apparecchio).

Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

- la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
- La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.
Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.
Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.
- **Sostituzione ugello del bruciatore del forno 7,7 kW** – (fig.4): aprire la porta del forno, togliere la suola (4), sostituire l'ugello (17). Riposizionare la boccola regolazione aria (21) secondo quanto indicato sulla tabella dati tecnici quota A =..... in funzione del tipo di gas (fig.6) e bloccare con la vite (22).
- **Sostituzione ugello del bruciatore del forno 12 kW** – (fig.4 A): aprire la porta del forno, togliere la suola (4), togliere la protezione camera di miscelazione (35), sostituire l'ugello (17). Riposizionare la boccola regolazione aria (21) secondo quanto indicato sulla tabella dati tecnici quota A =..... in funzione del tipo di gas (fig.6) e bloccare con vite (22) .
- **Regolazione del minimo del bruciatore forno:**
la fiamma del bruciatore funzionante al minimo deve essere stabile anche in seguito a brusche manovre della manopola dalla posizione max alla posizione minimo.
La termocoppia deve essere riscaldata dalla fiamma del bruciatore al minimo, senza che questo si spenga. Nel caso occorra regolare il minimo, avvitare o svitare la vite di regolazione (5) posta sul rubinetto termostatico (6): svitandola il minimo aumenta, avvitandola diminuisce.
Per funzionare a GPL, avvitare la vite (5) a fondo fino all'arresto.
- **Pressione di alimentazione:**

deve essere quella prescritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzioni (vedi tabella Dati Tecnici).

Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o simile nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.

Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

5.3.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO FORNO

- **Rubinetto termostatico (6):**
togliere le griglie (1), bruciatori (3), bacinelle (2), cruscotto (12), svitare i raccordi di entrata (14) ed uscita (7), svitare la termocoppia (15), sfilare il bulbo del rubinetto termostatico posto all'interno del forno, sul supporto (23) sostituire il rubinetto e rimontare il tutto.
- **Termocoppia (15):**
togliere la suola del forno (4) e il paraflamma del bruciatore (24 dove presente). Svitare la termocoppia dal supporto e dal rubinetto termostatico e sostituirla. Riposizionarla.
- **Candela dell'accensione (25):**
togliere la suola del forno (4) e il paraflamma del bruciatore (24 dove presente). Svitare la candela e sostituirla. Riposizionarla verificando la buona accensione del bruciatore.
- **Accenditore piezoelettrico (19):**
sfilare il cavo di alta tensione (18) dell'accenditore, svitare il dado di fissaggio al cruscotto, sostituire il piezo-elettrico.

5.3.2 SOSTITUZIONE BRUCIATORE FORNO KW 7,7

Togliere la suola forno (4), togliere il paraflamma bruciatore (24), svitare il dado (18) fissaggio portaugello (20), svitare i dadi collegamento termocoppia e candela, svitare le viti fissaggio bruciatore al fondo. Sostituire il bruciatore e rimontare tutto.

5.3.3 SOSTITUZIONE BRUCIATORE FORNO KW 12

Togliere la suola forno (4), togliere il supporto suole (28), svitare il dado (18) fissaggio portaugello (20), svitare le viti fissaggio bruciatore al fondo.

Sostituire il bruciatore e rimontare tutto.

N.B: dopo ogni sostituzione o riparazione controllare il corretto funzionamento degli organi sostituiti e provvedere alla messa a punto degli stessi.
Controllare le tenute sui raccordi gas con acqua saponata, non usare mai fiamme libere.

6. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

6.1 ACCENSIONE DEL BRUCIATORE TUTTAPIASTRA (Fig. 9)

Accensione Fiamma Pilota:

Spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione pilota ✱ (simbolo scintilla). Premere contemporaneamente manopola e pulsante del piezoelettrico, il bruciatore pilota si accenderà. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla. Verificare l'accensione attraverso i fori (22) esistenti nel cruscotto (12).

Se l'accensione non è avvenuta, ripetere l'operazione.

Accensione e spegnimento bruciatore Tuttapiastro:

Dalla posizione pilota ✱ girare la manopola ancora in senso orario fino alla posizione di massima ♪ (simbolo grande). Il bruciatore si accenderà automaticamente.

Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione ♪ (simbolo piccolo), il bruciatore funzionerà al minimo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione ✱ per cui rimarrà acceso soltanto il bruciatore pilota.

Spegnimento totale del Tuttapiastro:

Per spegnere totalmente il Tuttapiastro, premere la manopola nella posizione ✱ e ruotarla in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

6.2 ACCENSIONE DEI BRUCIATORI - FUOCHI APERTI (Fig.1)

Accensione Pilota:

Spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione pilota ✱ (simbolo scintilla). Premere la manopola ed accendere il bruciatore pilota con una fiamma. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla. Verificare l'accensione attraverso il foro sul bruciatore (3).

Se l'accensione non è avvenuta, ripetere l'operazione.

Accensione e spegnimento bruciatore con pilota:

Dalla posizione del pilota ✱ girare la manopola ancora in senso antiorario fino alla posizione di massima ♪ (simbolo grande). Il bruciatore si accenderà automaticamente.

Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione ♪ (simbolo piccolo), il bruciatore funzionerà al minimo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione ✱ per cui rimarrà acceso soltanto il bruciatore pilota.

Spegnimento totale del bruciatore con pilota

Per spegnere totalmente il bruciatore del Fuoco Aperto con pilota premere la manopola nella posizione ✱ e ruotarla in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

Manutenzione:

La manutenzione è ridotta al minimo per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia si consiglia di far controllare gli impianti da un tecnico qualificato almeno due volte l'anno.

- Rubinetti di comando: ogni 6-12 mesi è bene farli controllare ed ingrassarli da un tecnico qualificato.

Pulizia:

Per un corretto funzionamento, provvedere giornalmente alla pulizia dell'apparecchiatura, togliendo e lavando griglie, bacinelle e bruciatori, facendo attenzione che sporco e liquidi non cadano all'interno dei bruciatori ostruendo gli ugelli e impedendo così il funzionamento dei bruciatori. Pulire le superfici in acciaio inox con un panno umido oppure con acqua e sapone, se vengono usati detersivi questi non devono contenere sostanze CLORATE o ABRASIVE, quindi lavare con acqua ed asciugare con cura.

Pulire le superfici smaltate esclusivamente con acqua e sapone.

6.3 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL BRUCIATORE FORNO

Accensione:

Il bruciatore del forno viene alimentato per mezzo di un rubinetto termostatico con sicurezza ed un bruciatore pilota.

6.3.1 ISTRUZIONI PER L'USO DEL RUBINETTO TERMOSTATICO FORNO

Per accendere il bruciatore, collegato al rubinetto, spingere la manopola fino all'arresto e ruotare la manopola nel senso della freccia fino alla posizione ✱ "PILOTA" (fig. 1).

Premere a fondo la manopola e, mantenendola premuta, accendere il bruciatore pilota. All'accensione, mantenere la manopola premuta per almeno 15". Al rilascio, il pilota deve rimanere acceso. Se si dovesse spegnere, ripetere l'operazione.

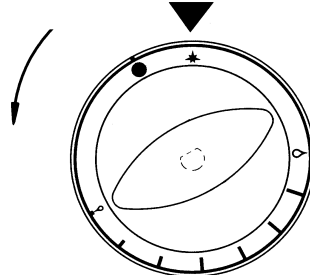


FIG. 1

A manopola rilasciata e pilota acceso, ruotare ulteriormente la manopola fino allo scatto " ♪ ", si accenderà il bruciatore principale (fig. 2).

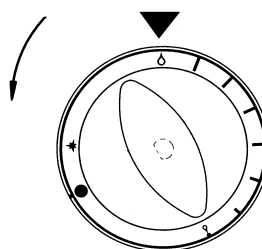


FIG. 2

Ruotare ulteriormente la manopola per scegliere la temperatura desiderata (fig. 3). Tenendo presente che la posizione ♪ fiamma grande (portata massima) si ha la temperatura massima e nella posizione ♪ fiamma piccola si ha la temperatura minima.

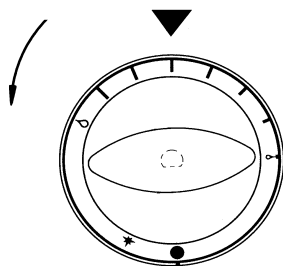


FIG. 3

Per lo spegnimento del bruciatore principale, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione " " senza sottoporre la manopola stessa ad alcun sforzo (fig. 4), quindi premere a fondo la manopola e ruotare fino alla posizione "PILOTA" *.

Per lo spegnimento totale premere ulteriormente e girare fino all'arresto.

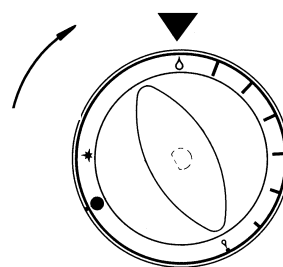


FIG. 4

N.B: il campo di regolazione del rubinetto termostatico è di $120^{\circ} \div 320^{\circ}\text{C}$ ed ogni divisione viene evidenziata da uno scatto che dà una differenza di temperatura di $\sim 28^{\circ}\text{C}$.

Manutenzione:

La manutenzione è ridotta al minimo per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia si consiglia di far controllare gli impianti da un tecnico qualificato, almeno 2 volte l'anno.

N.B: Non manomettere in nessun caso i rubinetti termostatici in quanto si starebbero

Pulizia:

Per un corretto funzionamento, provvedere giornalmente alla pulizia dell'apparecchiatura. Pulire le superfici in acciaio inox con un panno umido oppure con acqua e sapone, se vengono usati detersivi, questi non devono contenere sostanze CLORATE o ABRASIVE, quindi lavare ed asciugare con cura.

Pulire le superfici smaltate esclusivamente con acqua e sapone.

N.B: non lasciare la porta del forno aperta durante il funzionamento, per evitare il surriscaldamento delle manopole e dei rubinetti di comando dei bruciatori compromettendone il buon funzionamento

7. PREDISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE – CUCINE MISTE

L'apparecchio deve essere posto in un luogo ben aerato, se possibile sotto una cappa d'aspirazione, per assicurare la completa evacuazione dei vapori generati durante la cottura.

Prima della messa in funzione devono essere tolti tutti i fogli protettivi presenti; pulire accuratamente con uno straccio morbido, acqua tiepida e detersivo tutte le superfici, in modo da togliere a fondo i prodotti antiruggine messi al momento della costruzione, poi asciugare con uno straccio pulito.

Per il montaggio dell'apparecchio in prossimità di muri, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi, ecc., è consigliato che questi siano preparati con materiali non infiammabili, oppure deve essere lasciato libero uno spazio di almeno 100 mm.

Bisogna accertarsi del preciso rispetto delle norme di prevenzione incendi. Le apparecchiature possono essere posizionate, secondo il modello, come apparecchiature a top, pavimento, oppure in batteria insieme con altre della nostra serie. L'interruttore principale e la presa di corrente devono trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchiatura ed essere facilmente accessibili.

Procedere alla messa in piano, alla regolazione in altezza ed alla stabilità agendo sui piedini livellatori.

7.1 NORME DI LEGGE, REGOLAMENTI TECNICI E LINEE GENERALI

Durante il montaggio bisogna osservare le seguenti prescrizioni:

1. norme antinfortunistiche;
2. norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata;
3. leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, uso e manutenzione;
4. conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

7.2 INSTALLAZIONE APPARECCHI ELETTRICI

L'installazione la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale specializzato.

Le operazioni di installazione devono essere eseguite in base alle norme vigenti nel paese in cui l'apparecchiatura viene installata.

Il produttore declina ogni responsabilità per il cattivo funzionamento derivante da un'installazione difettosa, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia d'uso.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

APPARECCHIATURA DI PESO SUPERIORE A Kg 40

ALLACCIARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA MORSETTIERA ARRIVO LINEA PRIMA DI POSIZIONARE DEFINITIVAMENTE L'APPARECCHIATURA

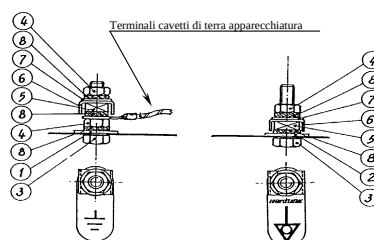
7.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

- 1) Le cucine vengono consegnate predisposte per il funzionamento con tensione a VAC 400+3N.
- 2) Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. Inoltre la tensione di alimentazione, non deve discostarsi dal valore della tensione $\pm 10\%$.
- 3) Il cavo flessibile scelto per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo di corrente; quindi come riportato in tabella 1.1 avere lo stesso diametro minimo indicato relativamente al modello di cucina.
- 4) Sui piani di cottura a top l'ingresso cavi e la morsetteria si trovano sulla parete posteriore e per procedere all'allacciamento bisogna svitare le viti e sganciare il coperchio di protezione. Sulle cucine a pavimento per accedere alla morsetteria arrivo linea, si rende necessario smontare il coperchio protezione fissato sul fianco sinistro dell'apparecchiatura; per i piani di cottura a pavimento smontare la protezione morsetteria posizionata sul lato sinistro all'interno del vano. Per il collegamento, quindi: inserire il cavo flessibile attraverso il passacavo ed il pressacavo, collegare i singoli cavetti con i morsetti corrispondenti.
- 5) E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un efficiente presa di terra. A tale scopo, vicino alla morsetteria di allacciamento, c'è un morsetto contrassegnato con una targhetta con il simbolo $\perp$ al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra (giallo-verde). Tale cavetto deve essere sufficientemente lungo, in modo che in caso di allentamento del pressacavo, possa venire sollecitato solo dopo che i cavetti di alimentazione sono già stati staccati.

Nota: la messa a terra deve essere conforme alle norme in vigore.

7.4 ALLACCIAMENTO EQUIPOTENZIALE

Nell'installazione di più apparecchiature in batteria, la cucina deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. L'allacciamento si trova sulla parete posteriore delle apparecchiature ed è contrassegnato dalla targhetta "EQUIPOTENZIALE".



NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora non vengano rispettate le applicazioni delle norme antinfortunistiche vigenti come sopra descritto!

7.5 DISPOSITIVI DI SICUREZZA IN DOTAZIONE

Oltre al termostato di funzionamento l'apparecchio è provvisto anche di un termostato di sicurezza, che spegne il forno nel caso in cui il termostato non funzioni. In caso di guasti, avisare il servizio assistenza.

8. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Le cucine sono apparecchi destinati alla cottura di alimenti e devono essere usate esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale d'istruzioni; ogni altro uso improprio può risultare pericoloso.

8.1 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

Inserire l'interruttore principale.

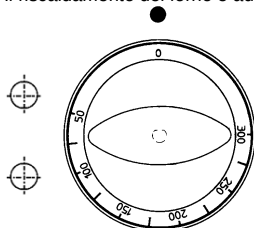
Girare la manopola del termostato dallo "0" alla posizione desiderata da 50°C a 300°C, si accenderanno entrambe le lampade spia.

La spia verde indica che l'apparecchio è sotto tensione, la gialla che la resistenza del forno ventilato è in funzione.

Non appena la temperatura richiesta viene raggiunta, la luce gialla si spegne.

Per spegnere il forno, girare la manopola del termostato sulla posizione "0".

Il riscaldamento del forno è ad aria forzata.



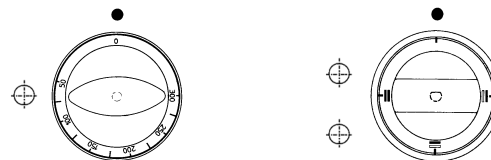
8.2 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO ELETTRICO STATICO

Con la rotazione in senso orario della manopola graduata da 0 a 300°C si inserisce l'interruttore principale, si accenderà la lampada spia verde, e tramite il termostato abbinato si imposta la temperatura desiderata da 50°C a 300°C.

Con la rotazione in senso orario della manopola con simbologia a barre (resistenze cielo e suola forno), si possono impostare le seguenti funzioni:

- Posizione "0" Forno spento.
- Posizione  Riscaldamento totale del forno tramite resistenze della suola e del cielo con accensione delle due lampade spia gialle.
- Posizione  Riscaldamento soltanto della suola del forno con accensione della lampada spia gialla inferiore.
- Posizione  Riscaldamento soltanto del cielo forno con accensione della lampada spia gialla superiore.

Non appena la temperatura impostata viene raggiunta le lampade spia gialle si spengono per riaccendersi ciclicamente con il funzionamento del forno.



9. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

Attenzione: l'apparecchio non può essere spruzzato nè con un getto d'acqua diretto, nè con un'idropulitrice!

Prima di iniziare le operazioni di pulizia l'apparecchiatura deve essere staccata dalla corrente tramite l'interruttore principale.

Le parti in acciaio devono essere pulite con uno straccio morbido, con acqua e detersivo, i detersivi non devono contenere cloro o abrasivi, perché potrebbero danneggiare le superfici d'acciaio.

Dopo la pulizia, risciacquare con acqua ed asciugare con uno straccio asciutto.

- Comportamento in caso di non utilizzo dell'apparecchio per lunghi periodi.
Staccarlo innanzi tutto dalla corrente. Pulire a fondo l'apparecchio in base alle istruzioni ed asciugarlo.
- Comportamento in caso di guasti.
In caso di guasti spegnere l'apparecchio ed avisare il servizio di assistenza.
- Manutenzione.
Le operazioni di manutenzione devono essere seguite esclusivamente da personale specializzato.
Prima di iniziare qualsiasi operazione staccare l'apparecchio dalla presa di corrente.
Consigliamo di far esaminare l'apparecchio almeno una volta l'anno da un installatore qualificato.
Suggeriamo inoltre di stipulare un contratto di assistenza.

ENGLISH	USER'S MANUAL
---------	---------------

3. TECHNICAL DATA TABLE – HOBS – COOKERS WITH OVEN – ALLPLATE

MODELS	HOB BURNERS No. x kW			OVEN BURNERS No. x kW		TOTAL POWER kW		TOTAL GAS CONSUMPTION		NOZZLE DIAMETER in 1/100 mm	
								LPG G30-31 30 mbar 37mbar	NATURAL GAS G20 20mbar	LPG G30-31 30 mbar 37mbar	NATURAL GAS G20 20mbar
	No.	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	kg/h	m³/h		
90-40 PCG 90-40 PCGT 90-40 EPCG	1 x 1 x	5.5 7.5	2.1 2.9	- -	- -	13 5		0.427 0.583 1.010	0.582 0.794 1.376	120 140	180 215
90-41 PCG 90-41 PCG-T	1 x 1 x	3.7 5.5	1.1 2.1	- -	- -	9.2 3.2		0.288 0.427 0.715	0.392 0.582 0.974	95 120	145 180
90-80 PCG 90-80 EPCG 90-80 PCG-T 90-80 CFGE 90-80 ECFGE 90-80 CFGES 90-80 ECFGES	2 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	- -	- -	26 10		2 x 0.427 2 x 0.583 2.020	2 x 0.582 2 x 0.794 2.752	120 140	180 215
90-81 PCG 90-81 PCG-T 90-81 CFGE 90-81 CFGES	2 x 2 x	3.7 5.5	1.1 2.1	- -	- -	18.4 6.4		2 x 0.288 2 x 0.427 1.43	2 x 0.392 2 x 0.582 1.974	95 120	145 180
90-80 CFG 90-80 ECFG	2 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	1 x 7.7	1.6	33.7 11.6		2 x 0.427 x 2 x 0.583 x 0.598 2.618	0.815 0.815 3.567	120 140 145L	180 215 215L
90-80 CEG	2 x 1 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	- -	- -	20.4 7.2		2 x 0.288 0.427 0.583 1.586	2 x 0.392 0.582 0.794 2.160	95 120 140	145 180 215
90-81 CFG	2 x 1 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	1 x 7.7	1.6	28.1 8.8		2 x 0.288 0.427 0.583 0.598 2.184	2 x 0.392 0.582 0.794 0.815 2.975	95 120 140 145L	145 180 215 215L
90-120 PCG 90-120 EPCG 90-120 PCG-T 90-120 CFGE 90-120 ECFGE 90-120 CFGES 90-120 ECFGES	4 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	- -	- -	37 14.2		4 x 0.427 2 x 0.583 2.874	4 x 0.582 2 x 0.794 3.916	120 140	180 215
90-120 CEG 90-121 PCG 90-121 PCG-T 90-121 CFGE 90-121 CFGES	3 x 2 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	- -	- -	29.6 10.4		3 x 0.288 2 x 0.427 0.583 2.301	3 x 0.392 2 x 0.582 0.794 3.134	95 120 140	145 180 215
90-120 CFG 90-120 ECFG	4 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	1 x 7.7	1.6	44.7 15.8		4 x 0.427 2 x 0.583 0.598 3.472	4 x 0.582 2 x 0.794 0.815 4.731	120 140 145L	180 215 215L

MODELS	HOB BURNERS No. x kW			OVEN BURNERS No. x kW			TOTAL POWER kW		TOTAL GAS CONSUMPTION		NOZZLE DIAMETER 1/100 di mm	
									LPG G30-31 30 mbar 37mbar	NATURAL GAS G20 20 mbar	LPG G30-31 30 mbar 37mbar	NATURAL GAS G20 20mbar
	No.	MAX	MIN	No.	MAX	MIN	MAX	MIN	kg/h	m³/h		
90-121 CFG	3 x 2 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	1 x	7.7	1.6	37.3	12	3 x 0.288 2 x 0.427 0.583 0.598 2.899	3 x 0.392 2 x 0.582 0.794 0.815 3.949	95 120 140 145L	145 180 215 215L
90-160 PCG 90-160 EPCG 90-160 CFGE 90-160 ECFGE 90-160 CFGES 90-160 ECFGES	4 x 4 x	5.5 7.5	2.1 2.9	-	-	-	52	20	4 x 0.427 4 x 0.583 4.040	4 x 0.582 4 x 0.794 5.504	120 140	180 215
90-161 PCG 90-161 CFGE 90-161 CFGES	4 x 2 x 2 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	-	-	-	40.8	14.4	4 x 0.288 2 x 0.427 2 x 0.583 3.172	4 x 0.392 2 x 0.582 2 x 0.794 4.320	95 120 140	145 180 215
90-160 CFG 90-160 ECFG	4 x 4 x	5.5 7.5	2.1 2.9	2 x	7.7	1.6	67.4	21.6	4 x 0.427 4 x 0.583 2 x 0.598 5.236	4 x 0.582 4 x 0.794 2 x 0.815 7.134	120 140 145L	180 215 215L
90-161 CFG	4 x 2 x 2 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	2 x	7.7	1.6	56.2	16	4 x 0.288 2 x 0.427 2 x 0.583 2 x 0.598 4.368	4 x 0.392 2 x 0.582 2 x 0.794 2 x 0.815 5.95	95 120 140 145L	145 180 215 215L
90-120 CFGG 90-120 ECFGG	4 x 4 x	5.5 7.5	2.1 2.9	1 x	12	2.8	49	17	4 x 0.427 2 x 0.583 0.932 3.807	4 x 0.582 2 x 0.794 1.269 5.185	120 140 190	180 215 290
90-121 CFGG	3 x 2 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	1 x	12	2.8	41.6	13.2	3 x 0.288 2 x 0.427 0.583 0.932 3.233	3 x 0.392 2 x 0.582 0.794 1.269 4.403	95 120 140 190	145 180 215 290
90.80 TPG 90.80 ETPG 90.80 TPFE 90.80 TPFES	1 x	12	5	-	-	-	12	5	0.932 0.932	1.270 1.270	180	260L
90.80 TPFG 90.80 ETPFG	1 x	12	5	1 x	7.7	1.6	19,7	6,6	0.932 0.598 1.53	1.270 0.815 2.08	180 145L	260L 215L
90.120 TPFG 90.120 ETPFG	1 x 1 x 1 x	5.5 7.5 12	2.1 2.9 5	1 x	7.7	1.6	32,7	11.6	0.427 0.583 0.932 0.598 2.54	0.582 0.794 1.270 0.815 3.46	120 140 180 145L	180 215 260L 215L

MODELS	HOB BURNERS No. x kW			OVEN BURNERS No. x kW			TOTAL POWER kW		TOTAL GAS CONSUMPTION		NOZZLE DIAMETER 1/100 di mm	
									LPG G30-31 30/37mbar	NATURAL GAS G20 20mbar	LPG G30-31 30/37mbar	NATURAL GAS G20 20mbar
	No.	MAX	MIN	No.	MAX	MIN	MAX	MIN	kg/h	m³/h		
90.120 TPFGG 90.120 ETPFGG	1 x	5,5	2,1						0.427	0.582	120	180
	1 x	7,5	2,9						0.583	0.794	140	215
	1 x	12	5						0.936	1,270	180	260L
				1 x	12	2.8			0.932	1.269	190	290
							37	12,8	2.87	3.915		
90.121 TPFG	1 x	3,7	1,1						0.288	0.392	95	145
	1 x	5,5	2,1						0.427	0.582	120	180
	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
				1 x	7.7	1.6			0.598	0.815	145L	215L
							28.9	9.8	2.24	3.05		
90.121 TPFGG	1 x	3,7	1,1						0.288	0.392	95	145
	1 x	5,5	2,1						0.427	0.582	121	180
	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
				1 x	12	2.8			0.932	1.269	190	290
							33.2	11	2,58	3.51		
90.120 TPFE 90.120 TPFE	1 x	5,5	2,1						0.427	0.582	120	180
	1 x	7,5	2,9						0.583	0.794	140	215
	1 x	12	5	-	-	-			0.932	1.270	180	260L
							25	10	1.94	2.646		
90.121 TPFE 90.121 TPFE	1 x	3,7	1,1						0.288	0.392	95	145
	1 x	5,5	2,1						0.427	0.582	120	180
	1 x	12	5	-	-	-			0.932	1.270	180	260L
							21,2	8,2	1.647	2.78		
PILOT NOZZLE FOR OVEN 2/1-7.7 kW											19	36
PILOT NOZZLE FOR MAXI OVEN 12 kW											19	36
PILOT FOR THE ALLPLATE BURNER											22	27
PILOT FOR THE HOB BURNERS											20	35
BY-PASS FOR BURNER											50	REGUL.
"											70	REGUL.
"											90	REGUL.
"											65	REGUL.
"											85	130
"											115	150
PRIMARY AIR POSITION FOR BURNER											3	3
PRIMARY AIR POSITION FOR BURNER											14	12
PRIMARY AIR POSITION FOR BURNER											OPEN	2.5
PRIMARY AIR POSITION FOR BURNER											24	25
PRIMARY AIR POSITION FOR BURNER											21	8
PRIMARY AIR POSITION FOR ALLPLATE BURN.											17	11

THESE VALUES ARE
APPROXIMATE -
ALWAYS MAKE SURE
THE FLAME IS
REGULAR.

3.1 GAS CHARACTERISTICS

The data relative to powers and consumption refer to the following types of gas:

TYPE OF GAS	NET HEAT VALUE (NHV)	SUPPLY PRESSURE	
		mbar	mm water
G20 (natural gas) CH ₄	9.45 kW m ³ /h	20	200
G30 (butane)C ₄ H ₁₀	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propane)C ₃ H ₈	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L-DE)	8.12 kW m ³ /h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW m ³ /h	25	250

When installing the appliances, supply gas pressures must be those given above in order to have maximum burner efficiency.

Mbar pressures = millibar = 1 mbar = 10 mm water
Power = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER

4.1 INSTALLING THE APPLIANCE

- Take the unit out of the packaging. Check that it is in good condition. If in doubt, do not use it and contact professionally qualified personnel.
Always place the unit under an aspiration hood. After installation, it will need to be levelled by using the feet.
- Always use rigid galvanised steel or copper pipes for connecting the appliance.
All the seals on the joining threads must be made using materials that are certified for use with gas.
- If the appliance is wall mounted, in contact with flammable material, you will have to place a layer of heat-resistant insulating material between the appliance and the wall or leave a space of 200 mm between the appliance and the wall.
- The gas system before the appliance, likewise the characteristics of the room in which the appliance is installed, must comply with current laws.
- Before connecting the unit, you must check what kind of gas it is set up to use, and whether the gas which is available to power it is suitable. If the available gas is not suitable for the appliance, proceed as described in the paragraph "Changeover for operation with other types of gas".
- Always install a cutoff cock between each appliance and the gas pipe.
- Check that aeration in the room is sufficient when the appliance is working, considering that the necessary quantity of air for combustion is 2 m³/h of air for each kW of installed power.

4.2 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES

- Standard UNI-CIG 8723, Ministerial circular no. 68 dated 25/11/69 and variations.
- Accident prevention laws.

4.3 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "A" APPLIANCES

The appliances must be installed on premises that are suitable for the discharge of the products of combustion and must be in compliance with what is established by the installation rules. Our appliances are considered type "A" gas appliances (see the Technical Data Tables) and are not for connecting to a natural discharge duct for the products of combustion.

These appliances must discharge through specific extractors, or similar devices, connected to a properly working flue or discharged directly outside.

If this is not possible, an air suction device can be used connected directly to the outside, with a capacity that must be no less than that required plus the quantity of fresh air that is necessary for the well-being of the workers.

4.4 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "B" APPLIANCES

The appliances must be installed on premises that are suitable for the discharge of the products of combustion and must be in compliance with what is established by the installation rules.

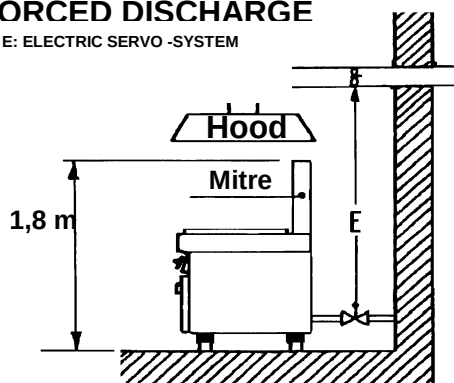
Our appliances are considered (see the Technical Data Table) type B gas appliances, and are for connecting to a natural discharge duct for the products of combustion like, for instance, connected to an efficient natural draught flue or discharged directly outside or they can be interlocked with a forced discharge system, like a hood fitted with a mechanical extractor.

If the products of combustion are discharged by means of a forced system:

- the supply of gas to the appliance must be interlocked directly to the forced discharge system and must stop if the capacity of the system drops below the values prescribed. It must be only be possible to start the gas supply to the appliance by hand;
- If the appliance is installed under a hood, the end of the appliance's discharge pipe must be at least 1.8 m from the surface on which the appliance is standing, the discharge pipe opening's cross section must be inside the base perimeter of the hood.

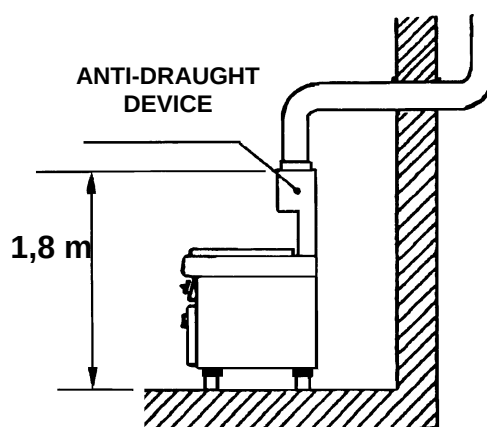
FORCED DISCHARGE

E: ELECTRIC SERVO -SYSTEM



NOTE: the mitre is supplied on request

NATURAL DISCHARGE



Note: the anti-draught device is supplied on request

4.5 CHECKING FOR GAS LEAKS

Once installed, check there are no gas leaks on pipe joints using a soapy water solution. You will know if there are leaks by the foamy bubbles that form.

Never use bare flames to check for leaks.

When the appliance is ready to use, check there are no gas leaks, checking on the gauge, if used (for a time of 30 minutes), that there is no passage or consumption of gas.

5. MAINTENANCE

There is very little maintenance thanks to the correct way the appliances have been made.

However, we do advise having the systems checked by qualified people at least twice a year.

N.B.: the manufacturer declines all responsibility for direct or indirect damages caused by an incorrect installation, bad maintenance, tampering, improper uses and by the failure to comply with the accident prevention norms regarding the prevention of fire and safety for gas systems.

5.1 CONVERTING FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS – TOP BURNERS

The appliance is tested and set for working with natural gas (see the characteristics table affixed in proximity of the appliance's gas inlet).

If it has to work with a different type of gas, proceed as follows:

- It must be converted by qualified personnel
- The set of nozzles for changeover to another type of gas, different from the type for which the unit was set up, is normally contained in a nylon bag with relative additional labels that show all the types of gas.
If the set is not provided, it must be requested from the dealer/importer, first ascertaining that the unit can in fact work with other types of gas.

Once changeover and necessary adjustments are complete, the label for the corresponding gas must be placed in the appropriate place on the characteristics tag, cutting out the correct one.

- **Changing the burner nozzles** (Fig. 1):
remove the rungs (1), the burners (3) and the drip tray (2).
Open the air regulating bushes completely (4) and change the nozzles (5).
- **Changing the pilot nozzle:**
remove the rungs (1), the burners (3) and the drip tray (2), unscrew the nut under the pilot (20), unscrew the nozzle inside the hole the nut was screwed into (17) and change it.
- **Regulating the minimum flame** (Fig. 1):
remove the cock knobs (8), with a screwdriver turn the cock (6) adjustment screw (7) until you get the minimum flame wanted.
- **Adjustment of minimum (Fig.1): (machines set up to use LPG and changed over to natural gas)**
Remove the knob (8) from the cock and use a screwdriver on the adjustment screw (6) to tighten it all the way down.
- **Supply pressure:**
it must be that specified on the appliance's data plate and in the instruction handbook (see the Technical Data table). Check supply pressure by inserting a rubber pipe with a water gauge or similar in the pressure tap (10) welded on the gas shaft (9) removing the screw (11). After it has been checked, tighten the screw.
If supply pressure is different to that specified, find the cause and correct it.

ATTENTION: after each conversion, apply the new calibration by affixing the relative plate, that you will find in the bag of nozzles, on the appliance's rating plate.

5.1.1 CHANGING TOP BURNER PARTS

- **Safety cock** (6): remove the rungs (1), burners (3), trays (2), panel (12), unscrew the connecting pipes (13) and fittings (14) from the gas shaft, unscrew the thermocouple (15) and change the cock.
- **Thermocouple** (15): unscrew the cock fitting (6), unscrew the check nuts from the thermocouple supporting square (16) and change the thermocouple.
- **Pilot burner** (20): remove the rungs (1), the burners (3), the tray (2), unscrew the pilot connecting pipe (16) and unscrew the pilot from the support.

5.2 CONVERTING FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS - ALLPLATE

The appliance is tested and set for working with natural gas (see the characteristics table affixed in proximity of the appliance's gas inlet).
If it has to work with a different type of gas, proceed as follows:

- It must be converted by qualified personnel
- The set of nozzles for changeover to another type of gas, different from the type for which the unit was set up, is normally contained in a nylon bag with relative additional labels that show all the types of gas.
If the set is not provided, it must be requested from the dealer/importer, first ascertaining that the unit can in fact work with other types of gas.
Once changeover and necessary adjustments are complete, the label for the corresponding gas must be placed in the appropriate place on the characteristics tag, cutting out the correct one.
- **Changing the burner nozzle** (Fig. 8) (Fig. 10):
remove the panel (12). Open the burner's air regulating bush (24) and change the nozzle (27). Put everything back in place; place the burner air regulating bush (24) at the distance specified ("A") in the Technical Data table according to the type of gas (Fig. 10).
- **Changing the pilot nozzle** (23) (Fig.10):
remove the panel (12), unscrew the small pilot connecting pipe (16), change the nozzle, inserting it and the small pilot connecting pipe in the nozzle holder together.
Check there are no gas leaks using a soapy water solution.
- **Regulating the minimum flame** (Fig. 8)
remove the cock knob (8), use a screwdriver to turn the cock (6) adjustment screw (7) until you get the minimum flame wanted.
- **Adjustment of minimum (Fig.1): (machines set up to use LPG and changed over to natural gas)**
Remove the knob (8) from the cock and use a screwdriver on the adjustment screw (6) to tighten it all the way down.
- **Supply pressure:**
it must be that specified on the appliance's data plate and in the instruction handbook (see the Technical Data table).
Check supply pressure by inserting a rubber pipe with a water gauge or similar in the pressure tap (10) welded on the gas shaft (9) removing the screw (11). After it has been checked, tighten the screw.
If supply pressure is different to that specified, find the cause and correct it.

ATTENTION: after each conversion, apply the new calibration by affixing the relative plate, that you will find in the bag of nozzles, on the appliance's rating plate.

5.2.1 CHANGING ALLPLATE BURNER PARTS

- **Safety cock** (6) (Fig.8): remove the panel (12), unscrew the nut connecting the cock to the supply shaft (9) and to the burner supply pipe, unscrew the thermocouple (15) and the pilot pipe (16) from the cock, change the cock.
- **Thermocouple** (15) (Fig.8-10): remove the panel (12), unscrew the thermocouple (15) from the cock (6) and from the pilot support (30) and then change it.
- **Ignition plug** (18) (Fig.10): remove the panel (12), unscrew the plug connection nut from the pilot support (30), pull the plug out and change it.
- **Piezoelectric lighter** (19) (Fig.8) : remove the panel (12), pull the plug connecting cable out (21), remove the piezoelectric stop nut and change the lighter.
- **Pilot burner** (23): remove the panel (12), unscrew the pilot connecting nut, the thermocouple (20), remove the ignition plug connecting nut, remove the pilot securing screws and change the pilot. Now put everything back in place.

5.3 CONVERTING FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS – GAS COOKERS

The appliance is tested and set for working with natural gas (see the characteristics table affixed in proximity of the appliance's gas inlet).
If it has to work with a different type of gas, proceed as follows:

- It must be converted by qualified personnel
- The set of nozzles for changeover to another type of gas, different from the type for which the unit was set up, is normally contained in a nylon bag with relative additional labels that show all the types of gas.
If the set is not provided, it must be requested from the dealer/importer, first ascertaining that the unit can in fact work with other types of gas.
Once changeover and necessary adjustments are complete, the label for the corresponding gas must be placed in the appropriate place on the characteristics tag, cutting out the correct one.
- **Changing the oven burner nozzle 7.7 kW** (Fig. 4):
open the oven door, remove the bottom of the oven (4), change the nozzle (17). Position the air regulating (21) bush as indicated in the technical data table, position A = ...depending on the type of gas (Fig. 6) block by screws (Fig.22).
- **Changing the oven burner nozzle 12 kW** (Fig. 4):
open the oven door, remove the bottom of the oven (4), remove the protection of the mixing chamber (35) change the nozzle (17). Position the air regulating bush (21) as indicated in the technical data table, position A = ...depending on the type of gas (Fig. 6) block by screws (22).
- **Regulating the oven burner's minimum flame:**
the minimum burner flame must be stable even if the knob is moved suddenly from maximum to minimum.
The thermocouple must be heated by the burner flame when at minimum without it going out (see Fig. 6). If the minimum flame needs adjusting, tighten or loosen the adjustment screw (5) on the thermostatic cock (6): by loosening it the minimum flame will get bigger and by tightening it, it will get smaller.
If LPG is used, tighten the screw (6) right down until it will go no further.
- **Supply pressure:**
it must be that specified on the appliance's data plate and in the instruction handbook (see the Technical Data table).
Check supply pressure by inserting a rubber pipe with a water gauge or similar, in the pressure tap (10) welded on the gas shaft (9) removing the screw (11). After it has been checked, tighten the screw.
If supply pressure is different to that specified, find the cause and correct it.

5.3.1 CHANGING OVEN PARTS

- **Thermostatic cock** (6):
remove the rungs (1), burners (3), trays (2), panel (12), unscrew the inlet (14) and outlet (7) fittings, unscrew the thermocouple (15), pull the thermostatic cock bulb out which is inside the oven, on the support (23), change the cock and then put everything back in place.
- **Thermocouple** (15):
remove the bottom of the oven (4) and the burner flame guard (24). Unscrew the thermocouple from the support and from the thermostatic cock and change it. Position it as shown in Fig. 6.
- **Ignition plug** (25):

remove the bottom of the oven (4) and the burner flame guard (24). Unscrew the plug and change it. Position it, making sure the burner lights properly.

- Piezoelectric lighter (19):

pull the high voltage cable out (18) from the lighter, unscrew the nut securing it to the panel and change the piezoelectric.

5.3.2 CHANGING THE OVEN BURNER KW 7.7

Remove the bottom of the oven(4), remove the burner flame guard (24), unscrew the nut (18) securing the nozzle holder (20), unscrew the thermocouple and plug connecting nuts, unscrew the screw securing the burner to the bottom.

Change the burner and then put everything back in place.

5.3.3 CHANGING THE OVEN BURNER KW 12

Remove the bottom of the oven(4), remove the bottom support (28), unscrew the nut (18) securing the nozzle holder (20), unscrew the lives implantation burner to the bottom.

Change the burner and then put everything back in place.

N.B: After each change or repair, check that the parts changed are working properly and adjust them if necessary.

Check for leaks on the gas pipe fittings with a soapy water solution – never use a bare flame.

6. INSTRUCTIONS FOR THE USER

6.1 TURNING THE ALLPLATE BURNER ON (Fig. 9)

Lighting the pilot flame:

Push the knob (8) and turn it counter clockwise round to the pilot position * (spark symbol). Simultaneously press the piezoelectric lighter knob and button and the pilot burner will light. Keep the knob pressed for 10 to 15 seconds and then let it go. Check the flame is lit through the holes (22) on the panel (12).

If it hasn't, repeat the operation.

Turning the Allplate burner on and off

From the pilot position * turn the knob again counter clockwise round to the maximum ♢ position (big symbol). The burner lights automatically.

By the turning the knob again counter clockwise round to the ♢ position (small symbol), the burner will be on minimum.

To turn the burner off, turn the knob clockwise round to the * position; only the pilot burner stays alight.

Turning the Allplate off completely:

To turn the Allplate off completely, press the knob in the * position and turn it clockwise round to the ● position (closed).

6.2 TURNING THE OPEN FLAME BURNERS ON (Fig. 1)

Lighting the pilot:

Push the knob (8) and turn it counter clockwise round to the pilot position * (spark symbol). Press the knob and light the pilot burner with a flame. Keep the knob pressed for 10 to 15 seconds and then let it go. Check the flame is lit through the hole on the burner (3).

If it hasn't, repeat the operation.

Turning the burner with pilot on and off

From the pilot position * turn the knob again counter clockwise round to the maximum ♢ (big symbol). The burner lights automatically.

By the turning the knob again counter clockwise round to the ♢ position (small symbol), the burner will be on minimum.

To turn the burner off, turn the knob clockwise round to the * position; only the pilot burner stays alight.

Turning the burner with pilot off completely

To turn the Open Flame burner with pilot off completely, press the knob in the * position and turn it clockwise round to the ● position (closed).

Maintenance:

There is very little maintenance to do thanks to the correct way the appliances have been made. However, we do advise having the systems checked by qualified people at least twice a year.

- Control cocks: they should be checked and greased by a qualified technician every 6-12 months

Cleaning:

To ensure the appliance works correctly it should be cleaned daily, removing and washing the rungs, trays and burners, paying attention that dirt and liquids do not get inside the burners, clogging the nozzles and stopping the burners from working. Clean the stainless steel

surfaces with a damp cloth or with soap and water; if you use detergents, make sure they contain no CHLORATES or ABRASIVES, then wash with water and dry thoroughly.

Clean the enamelled surfaces with soap and water only.

6.3 TURNING THE OVEN BURNER ON AND OFF

Lighting:

The oven burner is fed by a thermostatic cock with a safety valve and by a pilot burner.

6.3.1 INSTRUCTIONS FOR USING THE OVEN'S THERMOSTATIC COCK

To light the burner, connected to the cock, press the knob until it stops and then turn it in the direction indicated by the arrow until it reaches the * "PILOT" position (Fig. 1).

Press the knob right down and, holding it down, light the pilot burner.

When it is lit keep the knob pressed for at least 15". When you let go the pilot should stay alight. If it hasn't, repeat the operation.

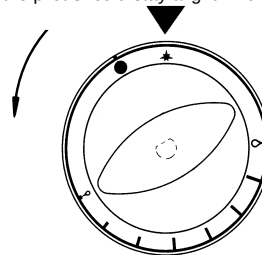


FIG. 1

Once you have let go of the knob and the pilot is lit, turn the knob again until it clicks " ♢ ", the main burner lights (fig. 2).

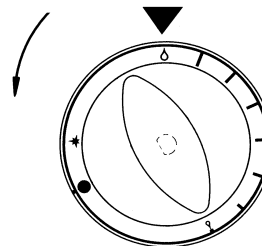


FIG. 2

Turn the knob again to choose the temperature you want (fig. 3).

Remember that in the big flame ♢ position (maximum capacity) you have maximum temperature and in the small flame ♢ position you have minimum temperature.

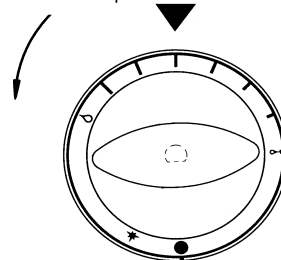


FIG. 3

To turn the main burner off turn the knob counter clockwise round to the ♢ position without forcing the knob at all (fig. 4), now press the knob right down and turn it into the "PILOT" position. To turn off completely press again and turn it until it stops.

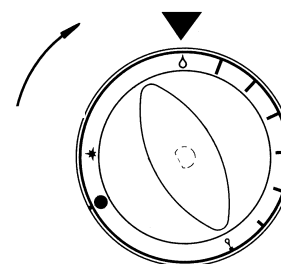


FIG. 4

N.B: the thermostatic cock's adjustment range goes from 120°C to 320°C and you will hear a click at each division, giving a temperature difference of ~ 28°C.

Maintenance:

There is very little maintenance to do thanks to the correct way the appliances have been made.
However, we do advise having the systems checked by a qualified technician at least twice a year.

N.B: Under no circumstances must you tamper with the thermostatic cocks as they would become uncalibrated

Cleaning:

To ensure the appliance works correctly it should be cleaned daily. Clean the stainless steel surfaces with a damp cloth or with soap and water; if you use detergents, make sure they contain no CHLORATES or ABRASIVES, then wash with water and dry thoroughly. Clean the enamelled surfaces with soap and water only.

N.B: do not leave the oven door open when the oven is on to avoid the knobs and the burner control cocks from getting very hot which would undermine their working.

7. PREPARING FOR INSTALLATION – COMBINED COOKERS

The appliance must be positioned in a well aerated place, if possible under a suction hood to ensure complete evacuation of the fumes created when cooking.

Before starting the appliance, remove all the protection sheets, clean all the surfaces with a soft cloth, warm water and soap to remove all traces of the antirust products put on when it was made. Dry with a clean cloth. To install the appliance close to walls, partitions, kitchen units, decorative claddings, etc., they ought to be made with non flammable materials or leave a gap of at least 100 mm between them and the appliance.

It is essential to comply with the fire prevention rules.

The appliances can be positioned, depending on the model, as top or stand-alone appliances or in series together with others in our range. The main switch and outlet must be near the appliance and easy to reach.

Level the appliance, adjust its height and stability by turning the levelling feet.

7.1 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES

Comply with the following rules during installation:

1. accident prevention standards;
2. the laws in force in the country where the appliance is installed;
3. read carefully all the indications given in this handbook as they give important information for a safe installation, use and maintenance;
4. keep this handbook in a safe place for future reference by those who use the appliance.

7.2 INSTALLING ELECTRICAL APPLIANCES

Only specialised personnel must install, start and service the appliance. Installation must be done complying with the laws in force in the country where the appliance is installed.

The manufacturer declines all responsibility if the appliance malfunctions due to an incorrect installation, if it is tampered with, if it is used improperly, bad maintenance, failure to comply with the local laws and inexperience in using the appliance.

INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER

APPLIANCE WEIGHING MORE THAN 40 Kg

CONNECT THE POWER CABLE TO THE TERMINAL BOARD BEFORE PUTTING THE APPLIANCE IN ITS FINAL POSITION

7.3 ELECTRICAL CONNECTION

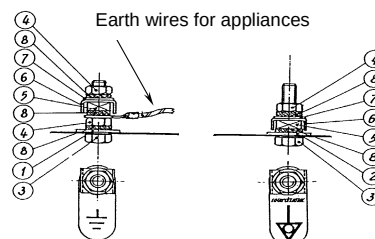
- 1) The cookers are delivered for working with a VAC voltage of 400+3N.

- 2) Connect to the electricity line, interposing a suitably rated automatic circuit breaker, where the opening distance between the contacts must be at least 3 mm. Furthermore, supply voltage must not deviate from the voltage value by $\pm 10\%$.
- 3) The characteristics of the flexible cable chosen for connection to the electricity line must not be inferior to the type with rubber insulation H05RN-F and it must have a nominal cross section suitable to absorb maximum current; hence, as indicated in table 1.1, it must have the same minimum cross section indicated relative to the cooker model.
- 4) On the "top" hobs, cable input and the terminal board are at the back and in order to connect up you have to unscrew the screws and unhook the protection cover. In order to access the terminal board where the line leads to on the stand-alone cookers, you have to remove the terminal board protection which is fixed on the left of the appliance; in the case of stand-alone hobs, remove the terminal board protection which you will find on the left inside the compartment. To connect up: put the flexible cable through the grommet and cable relief strain, connect the single wires to their corresponding terminals.
- 5) It is essential to connect the appliance to an effective earth plug. For this purpose, near the connection terminal board there is a terminal marked with a plate with the $\equiv$ symbol on it and to which the earth wire must be connected (yellow-green). This wire must be long enough so that, if the cable relief strain slackens, it can only be stressed after the power wires have been disconnected.

NOTE: earthing must comply with current laws.

7.4 EQUIPOTENTIAL CONNECTION

If you are installing several appliances in a row, the kitchen must be connected to an equipotential system whose effectiveness must be verified in accordance with the relative current laws. The connection is at the back of the appliances and marked with the "EQUIPOTENTIAL" plate.



NOTE: the manufacturer declines all responsibility if the above described accident prevention rules are not complied with!

7.5 SAFETY DEVICES SUPPLIED

Besides the thermostat used to work the appliance, it also features a safety thermostat that switches the oven off if the first thermostat fails. In the case of a failure you should notify the assistance service.

8. INSTRUCTIONS FOR THE USER

Cookers are appliances for cooking food and must only be used by professionally qualified personnel in the way indicated in this instruction manual. Any other improper use can be dangerous.

8.1 STARTING THE ELECTRIC CONVECTION OVEN

Turn the main switch on.

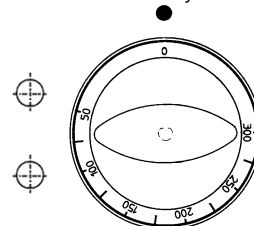
Turn the thermostat knob round from "0" to the position wanted, from 50°C to 300°C, both the pilot lights will turn on.

The green light means that the appliance is powered, the yellow light means that the fan oven's heating element is working.

As soon as the temperature set is reached the yellow light turns off.

To turn the oven off turn the thermostat knob round to position "0".

The oven is heated by forced air.



8.2 STARTING THE ELECTRIC CONVENTIONAL OVEN

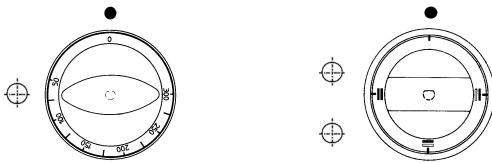
By turning the graduated knob counter clockwise, going from 0 to 300°C, you turn the main switch on, the green pilot light turns on and, via the thermostat, you set the temperature wanted, from 50°C to 300°C.

By turning the knob with the bar symbol counter clockwise (heating elements on the top and bottom of the oven), you can set the following functions:

- Position "0" Oven off.
- Position  Total heating of the oven with the heating elements on the bottom and top, the two yellow pilot lights turn on.
- Position  Heating only of the bottom of the oven, the lower yellow pilot light turns on.
- Position  Heating only of the top of the oven, the upper yellow pilot light turns on.

As soon as the set temperature is reached, the yellow pilot lights turn off, turning back on cyclically along with the oven.

To turn the oven off, turn the switch knob + thermostat round to position "0". The oven is heated conventionally with static air.



9. MAINTENANCE, CLEANING AND CARE

ATTENTION: you must never spray the appliance with direct jets of water nor use a water cleaner!

Before you start cleaning the appliance it must be disconnected from the electricity via the main switch.

Clean the steel parts with a soft cloth, water and detergent. The detergent used must not contain chlorine or abrasives as they can damage the steel surfaces.

After it has been cleaned, rinse with water and dry with a dry cloth.

- What to do if the appliance is not going to be used for long periods of time.
First of all disconnect it from the electricity. Clean it thoroughly, following the instructions, and dry it.
- What to do in the case of malfunctions.
In the case of malfunctions turn the appliance off and notify the assistance service.
- Maintenance
Only specialised personnel must be allowed to service the appliance.
Before starting, disconnect the appliance from the mains socket.
We advise you have the appliance checked at least once a year by a qualified installer.
We also advise you stipulate an assistance contract.

3. TABELLE TECHNISCHE DATEN - KOCHSTELLEN - HERDE M. BACKOFEN - GRILLPLATTE

MODELL	KOCHSTELLEN- BRENNER			BACKOFEN- BRENNER		GESAMT- LEISTUNG kW	GESAMTVERBRAUCH			DÜSENDURCHM. 1/100 mm		
	Nr. x kW			Nr. x kW			FLUSSIG GAS G 30	ERDGAS H G 20	ERDGAS L G 25	FLUSSIG GAS G 30	ERDGAS H G 20	ERDGAS L G 25
	Nr.	MAX	MIN	N°	MAX	MAX	kg/h	m3/h	m3/h	50 mbar	20 mbar	20 mbar
90-40 PCG	1x 1x	5,5 7,5	2,1 2,9			13	0,427 0,583 1,01	0,582 0,794 1,376	0,677 0,924 1,601	105 120	180 215	200 230
90-41 PCG 90-41 PCG-T	1x 1x	3,7 5,5	1,1 2,1			9.2	0,288 0,427 0,715	0,392 0,582 0,974	0,455 0,677 1,132	85 105	145 180	160 200
90-80 PCG 90-80 EPCG 90-80 PCG-T 90-80 CFGE 90-80 ECFGE 90-80 CFGES 90-80 ECFGES	2x 2x	5,5 7,5	2,1 2,9			26	2 x 0,427 2 x 0,583 2,02	2 x 0,582 2 x 0,794 2,752	2 x 0,677 2 x 0,924 3,2	105 120	180 215	200 230
90-81 PCG 90-81 PCG-T 90-81 CFGE 90-81 CFGES	2x 2x	3,7 5,5	1,1 2,1			18.4	2 x 0,288 2 x 0,427 1,43	2 x 0,392 2 x 0,582 1,947	2 x 0,455 2 x 0,677 2,264	85 105	145 180	160 200
90-80 CFG 90-80 ECFG	2x 2x	5,5 7,5	2,1 2,9	1x	7,7	33,7	2 x 0,427 2 x 0,583 0,598 2,618	2 x 0,582 2 x 0,794 0,815 3,567	2 x 0,677 2 x 0,924 0,948 4,15	105 120 125L	180 215 215L	200 230 240L
90-80 CEG	2x 1x 1x	3,7 5,5 7,5	1,1 2,1 2,9			20,4	2 x 0,288 0,427 0,583 1,586	2 x 0,392 0,582 0,794 2,160	2 x 0,456 0,677 0,924 2,513	85 105 120	145 180 215	160 200 230
90-81 CFG	2x 1x 1x	3,7 5,5 7,5	1,1 2,1 2,9	1 x	7.7	28.1	2 x 0,288 0,427 0,583 0,598 2,184	2 x 0,392 0,582 0,794 0,815 2,975	2 x 0,456 0,677 0,924 0,948 3,461	85 105 120 125L	145 180 215 215L	160 200 230 240L
90-120 PCG 90-120 EPCG 90-120 PCG-T 90-120 CFGE 90-120 ECFGE 90-120 CFGES 90-120 ECFGES	4x 2x	5,5 7,5	2,1 2,9			37	4 x 0,427 2 x 0,583 2,874	4 x 0,582 2 x 0,792 3,916	4 x 0,677 2 x 0,924 5,48	105 120	180 215	200 230
90-120 CEG 90-121 PCG 90-121 PCG-T 90-121 CFGE 90-121 CFGES	3x 2x 1x	3,7 5,5 7,5	1,1 2,1 2,9			29,6	3 x 0,288 2 x 0,427 0,583 2,301	3 x 0,392 2 x 0,582 0,794 3,134	3 x 0,456 0,677 0,924 2,969	85 105 120	145 180 215	160 200 230
90-120 CFG 90-120 ECFG	4x 2x	5,5 7,5	2,1 2,9	1x	7,7	44,7	4 x 0,427 2 x 0,583 0,598 3,472	4 x 0,582 2 x 0,794 0,815 4,731	4 x 0,677 2 x 0,924 0,948 5,504	105 120 125L	180 215 215L	200 230 240L
90-121 CFG	3x 2x 1x	3,7 5,5 7,5	1,1 2,1 2,9	1 x	7.7	28.1	3 x 0,288 2 x 0,427 0,583 0,598 2,899	3 x 0,392 2 x 0,582 0,794 0,815 2,975	3 x 0,456 2 x 0,677 0,924 0,948 4,594	85 105 120 125L	145 180 215 215L	160 200 230 240L

MODELL	KOCHSTELLEN- BRENNER Nr. x kW			BACKOFEN- BRENNER Nr. x kW		GESAMT- LEISTUNG kW	GESAMTVERBRAUCH			DÜSENDURCHM. 1/100 mm		
							FLUSSIG GAS G 30	ERDGAS H G 20	ERDGAS L G 25	FLUSSIG GAS G 30	ERDGAS H G 20	ERDGAS L G 25
	Nr.	MAX	MIN	N°	MAX		kg/h	m3/h	m3/h	50 mbar	20 mbar	20 mbar
90-160 PCG 90-160 EPCG 90-160 CFGE 90-160 ECFGE 90-160 CFGES 90-160 ECFGES	4x 4x	5,5 7,5	2,1 2,9			52	4 x 0,427 4 x 0,583	4 x 0,582 4 x 0,794	4 x 0,677 4 x 0,924	105 120	180 215	200 230
							4,04	5,504	6,604			
90-161 PCG 90-161 CFGE 90-161 CFGES	4x 2x 2x	3,7 5,5 7,5	1,1 2,1 2,9			40	4 x 0,288 2 x 0,427 2 x 0,583 3,172	4 x 0,392 2 x 0,582 2 x 0,794 4,320	4 x 0,456 2 x 0,677 2 x 0,924 5,026	85 105 120	145 180 215	160 200 230
90-160 CFG 90-160 ECFG	4x 4x	5,5 7,5	2,1 2,9			67,4	4 x 0,427 4 x 0,583 2 x 0,598 5,236	4 x 0,582 4 x 0,794 2 x 0,815 7,134	4 x 0,677 4 x 0,924 2 x 0,948 8,3	105 120 125L	180 215 215L	200 230 240L
90-161 CFG	4x 2x 2x	3,7 5,5 7,5	1,1 2,1 2,9			56	4 x 0,288 2 x 0,427 2 x 0,583 2 x 0,598 4,368	4 x 0,392 2 x 0,582 2 x 0,794 2 x 0,815 5,95	4 x 0,456 2 x 0,677 2 x 0,924 2 x 0,948 6,922	85 105 120 125L	145 180 215 215L	160 200 230 240L
90-120 CFGG 90-120 ECFGG	4x 2x	5,5 7,5	2,1 2,9			49	4 x 0,427 2 x 0,583 0,598 3,807	4 x 0,582 2 x 0,794 0,815 5,185	4 x 0,677 2 x 0,924 1,477 6,033	105 120 160	180 215 290	200 230 350
90-121 CFGG	3x 2x 1x	3,7 5,5 7,5	1,1 2,1 2,9			41,6	3 x 0,288 2 x 0,427 0,583 0,932 3,233	3 x 0,392 2 x 0,582 0,794 1,269 4,403	3 x 0,456 2 x 0,677 0,924 1,477 5,123	85 105 120 160	145 180 215 290	160 200 230 350
90.80 TPG 90.80 ETPG 90.80 TPFE 90.80 TPFES	1x	12	5			12	0,932	1,270	1,477	150L	260L	290L
90.80 TPFG 90.80 ETPFG	1x	12	5			19,7	0,932 0,598 1,53	1,270 0,815 2,08	1,477 0,948 2,425	150L 125L	260L 215L	290L 240L
90.120 TPFG 90.120 ETPFG	1x 1x 1x	5,5 7,5 12	2,1 2,9 5			32,7	0,427 0,583 0,932 0,598 2,54	0,582 0,794 1,270 0,815 3,46	0,677 0,924 1,477 0,948 4,026	105 120 150L 125L	180 215 260L 215L	200 230 290L 240L
90.120 TPFGG 90.120 ETPFGG	1x 1x 1x	5,5 7,5 12	2,1 2,9 5			37	0,427 0,583 0,932 0,932 2,87	0,582 0,794 0,269 1,269 3,915	0,677 0,924 1,477 1,477 4,555	105 120 150L 160	180 215 260L 290	200 230 290L 350

MODELL	KOCHSTELLEN- BRENNER Nr. x kW			BACKOFEN- BRENNER Nr. x kW		GESAMT- LEISTUNG kW	GESAMTVERBRAUCH			DÜSENDURCHM. 1/100 mm		
							FLUSSIG GAS G 30	ERDGAS H G 20	ERDGAS L G 25	FLUSSIG GAS G 30	ERDGAS H G 20	ERDGAS L G 25
	Nr.	MAX	MIN	N°	MAX	MAX	kg/h	m3/h	m3/h	50 mbar	20 mbar	20 mbar
90.121 TPFG	1x	3,7	1,1	1x	7,7	28,9	0,288	0,392	0,456	85	145	160
	1x	5,5	2,1				0,427	0,582	0,677	105	180	200
	1x	12	5				0,932	1,270	1,477	150L	260L	290L
							0,598	0,815	0,948	125L	215L	240L
							2,24	3,05	3,55			
90.121 TPFGG	1x	3,7	1,1	1x	12	33,2	0,288	0,392	0,456	85	145	160
	1x	5,5	2,1				0,427	0,582	0,677	105	180	200
	1x	12	5				0,932	1,270	1,477	150L	260L	290L
							0,932	1,269	1,477	160	290	350
							2,58	3,51	4,08			
90.120 TPFE 90.120 TPFES	1x	5,5	2,1			25	0,427	0,582	0,677	105	180	200
	1x	7,5	2,9				0,583	0,794	0,924	120	215	230
	1x	12	5				0,932	1,270	1,477	150L	260L	290L
							1,94	2,646	3,078			
90.121 TPFE 90.121 TPFES	1x	3,7	1,1			21,2	0,288	0,392	0,456	85	145	160
	1x	5,5	2,1				0,427	0,582	0,677	105	180	200
	1x	12	5				0,932	1,270	1,477	150L	260L	290L
							1,647	2,78	2,61			
ZÜNDBRENNERDÜSE FÜR BACKOFEN 2/1 – 7,7 kW										19	36	36
ZÜNDBRENNERDÜSE FÜR BACKOFEN 12 kW										19	36	36
ZÜNDBRENNERDÜSE FÜR GRILLPLATTENBRENNER										22	27	27
ZÜNDBRENNERDÜSE FÜR KOCHSTELLENBRENNER										20	35	35
BY-PASS FÜR BRENNER 3,7 kW										45 60 80 58 65 115	EINST. EINST. EINST. EINST. 130 150	EINST. EINST. EINST. EINST. EINST. 150
" 5,5 kW												
" 7,5 kW												
" BACKOFEN GN 2/1 7,7 kW												
" BACKOFEN GN 12 kW												
" GRILLPLATTE 12 kW												
POSITION PRIMÄRLUFT FÜR BRENNER 3,7 kW										3 12 3,5 16 9 8	3 12 2,5 25 8 11	3 12 2,5 25 8 11
POSITION PRIMÄRLUFT FÜR BRENNER 5,5 kW												
POSITION PRIMÄRLUFT FÜR BRENNER 7,5 kW												
POSITION PRIMÄRLUFT FÜR BRENNER 7,7 kW												
POSITION PRIMÄRLUFT FÜR BRENNER 12 kW												
POSITION PRIMÄRLUFT FÜR BRENNER GRILLPLATTE 12 kW												

DAS SIND RICHT-WERTE.
IMMER SICHERSTELLEN, DASS
DIE FLAMME GLEICH-MÄSSIG
BRENNT.

3.1 KENNDATEN DER GASARTEN

Die den Leistungen und dem Verbrauch entsprechenden Daten beziehen sich auf die folgenden Gasarten:

GASART	HEIZLEISTUNG (PCI)	DRUCK mbar	VERSORGUNG mm Wassersäule
G20 H (Erdgas H)	9,45 kW m ³ /h	20	200
G25L (Erdgas L)	8,12 kW m ³ /h	20	200
G30 (Flüssiggas)	12,87 kW/kg	50	500

Während der Geräteinstallation muss der Druck der Gasversorgung unbedingt obigen Angaben entsprechen, damit eine einwandfreie Brennerleistung erzielt werden kann.

Druckwerte mbar = Millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (Millimeter in der Wassersäule)
Leistung = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

4.1 INSTALLATION

- Das Gerät aus der Verpackung nehmen und es auf seine Unversehrtheit hin prüfen, im Zweifelsfall nicht benutzen und sich an qualifiziertes Fachpersonal wenden. Das Gerät immer unter einer Dunstabzugshaube aufstellen, nach der Aufstellung muss es durch die Stellfüsse nivelliert werden.
- Der Geräteanschluss muss mit starren Rohrleitungen aus verzinktem Stahl oder Kupfer durchgeführt werden. Alle Gewindedichtungen müssen aus zertifiziertem Material sein, das für den Gasgebrauch garantiert wird.
- Wird das Gerät an der Wand im Kontakt mit brennbaren Materialien installiert, muss zwischen Gerät und Wand eine hitzebeständige Isolierschicht angebracht oder zwischen Gerät und Wand mindestens 200 mm Freiraum gelassen werden.
- Die bauseitige Gasversorgungsanlage sowie die Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen den gültigen Normen entsprechen.
- Vor dem Anschluss des Gerätes prüfen, ob das zum Einsatz kommende Gas und die Gerätevorrichtung demselben Typ entsprechen. Sollte keine Übereinstimmung vorliegen, muss wie im Abschnitt "Umbau für den Betrieb mit anderen Gasarten" beschrieben, vorgegangen werden.
- Immer einen Sperrhahn zwischen den einzelnen Geräten und der Versorgungsleitung einbauen.
- Sicherstellen, dass die Raumlüftung während des Gerätebetriebs ausreicht. Für die Verbrennung sind pro kW installierter Leistung 2 m³/h Luft nötig.

4.2 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

- Normen UNI-CIG 8723, Ministerialrundschreiben Nr. 68 vom 25/11/69 und Varianten.
- Unfallverhütungsvorschriften.

4.3 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "A"

Die Geräte müssen in Räumen aufgestellt werden, die sich für die Ableitung der Verbrennungsgase, die unter Beachtung der Installationsnormen zu erfolgen hat, eignen. Unsere Geräte sind (siehe Tabelle Technische Daten) als Gasgeräte des Typs "A" klassifiziert, d.h. sie können nicht an eine natürliche Abgasleitung angeschlossen werden.

Diese Geräte müssen ihre Abgase in geeignete Dunstabzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die an einen sicheren Kamin oder direkt nach außen anzuschließen sind, ableiten.

Bei fehlender Abzugshaube ist der Einsatz eines direkt nach außen angeschlossenen Luftabzugs gestattet. Der Durchsatz muss mindestens den Erfordernissen laut entsprechen und um die für das Wohlbefinden der Bediener nützliche Luft vergrößert werden.

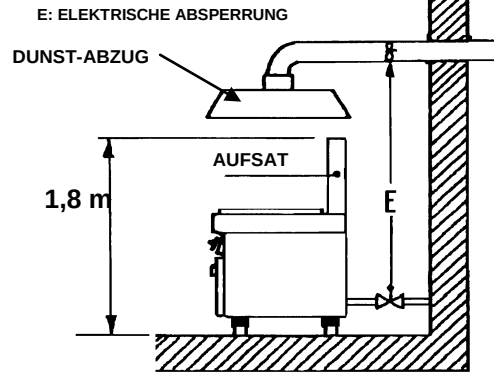
4.4 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "B"

Die Geräte müssen in Räumen aufgestellt werden, die sich für die Ableitung der Verbrennungsgase, die unter Beachtung der Installationsnormen zu erfolgen hat, eignen. Unsere Geräte sind (siehe Tabelle Technische Daten) als Gasgeräte des Typs "B" klassifiziert, d.h. sie können an eine natürliche Abgasleitung, wie einen sicheren Kamin angeschlossen werden oder die Abgase direkt ins Freie ableiten; andererseits können die Geräte an eine forcierte Abgasleitung, wie z.B. eine Dunstabzugshaube mit mechanischem Entlüfter angeschlossen werden.

Bei forcierter Ableitung der Abgase:

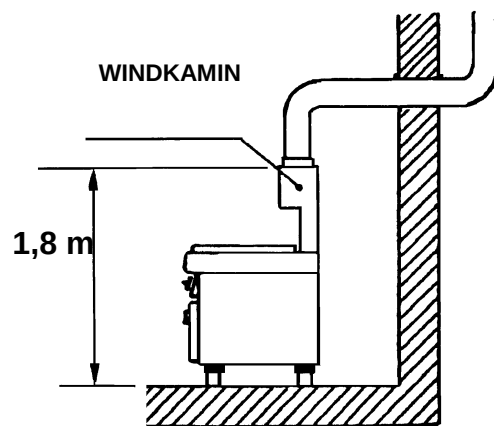
- muss die Gasversorgung des Geräts direkt ans Abgassystem angeschlossen und dann unverzüglich unterbrochen werden, wenn die Leistung des Systems unter die vorgeschriebenen Werte sinkt. Die Wiederherstellung der Gaszufuhr zum Gerät darf nur manuell möglich sein;
- bei Installation unter einer Dunstabzugshaube muss das Ende der Abgasleitung des Geräts mindestens 1,8 m von der Stellfläche des Geräts entfernt liegen. Der gesamte Durchmesser der Abgasleitung muss innerhalb der Dunstabzugshaube liegen.

FORCIERTE ABLEITUNG



HINWEIS: Der Aufsatz wird auf Anfrage geliefert.

NATÜRLICHE ABLEITUNG



HINWEIS: Der Windschutz wird auf Anfrage geliefert.

4.5 KONTROLLE GASLECKSTELLEN

Nach der Installation ist unter Anwendung von Seifenwasser sicherzustellen, dass aus den Rohranschlüssen kein Gas austritt. Eventuelle Leckstellen werden durch Schaumblasen signalisiert. Nie mit offenen Flammen nach Gasleckstellen suchen.

Bei betriebsbereitem Gerät sicherstellen, dass keine Gasleckstellen vorhanden sind. Dabei am Zähler (wenn vorhanden) 30 Minuten lang prüfen, ob Gas durchfließt.

5. WARTUNG

Durch ihre einwandfreie Bauweise sind diese Geräte extrem wartungsarm.

Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

Hinweis: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine mangelnde Wartung, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch und ein Nichtbefolgen der Unfall- und Brandschutzvorschriften für Gasgeräte zurückzuführen sind.

5.1 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN - KOCHSTELLENBRENNER

Das Gerät wird laut den Angaben im Typenschild in der Nähe des Gaseingangs des Geräts für den Betrieb mit Erdgas getestet und ausgelegt.

Für den Betrieb mit anderen Gasarten sind folgende Anweisungen zu beachten:

- Die Umrüstung muss durch Fachpersonal erfolgen;
- Die Ausrüstung der Düsen für die Umstellung auf eine andere Gasart, die von der Vorrüstung des Gerätes abweicht, ist normalerweise in einem Plastikbeutel zusammen mit den entsprechenden Aufklebern der anderen Gasarten enthalten.

Liegt diese Ausstattung nicht bei, muss man sie beim Wiederverkäufer/Importeur verlangen, vorher prüfen, ob das Gerät mit anderen Gasarten arbeiten kann.

Sobald die Umstellung und die notwendigen Einstellungen beendet sind, muss man auf dem entsprechenden Feld des Typenschildes den Aufkleber mit der neuen Gasart anbringen, indem man diesen herausschneidet.

- **Austausch Brennerdüsen** – (Abb.1): die Gitter (1), die Brenner (3) und die Tropfschale (2) abnehmen. Die Luftreglerbüchsen (4) komplett öffnen und die Düsen austauschen.
- **Austausch Zündbrennerdüse**: die Gitter (1), die Brenner (3), und die Tropfschale (2) abnehmen, die Mutter unter dem Zündbrenner (20) ausschrauben, die Düse aus dem Loch, in dem die Mutter (17) eingeschraubt war, ausschrauben und ersetzen.
- **Einstellung der Min.-Regelung** – (Abb. 1): Die Drehschalter (8) der Hähne abnehmen und die Reglerschraube (7) der Hähne (6) mit einem Schraubenzieher bis auf die gewünschte Einstellung drehen.
- **Einstellung Minimum** (Abb.1): **(Geräteauslegung für natürliches Gas und in Flüssiggas umgewandelt)** Den Drehknopf (8) des Hahns abnehmen und mit dem Schraubenzieher die Einstellschraube (6) betätigen und bis zum Anschlag anziehen.
- **Versorgungsdruck**: Dieser muss mit den Angaben des Typenschildes und der Bedienungsanleitung (siehe Tabelle Technische Daten) übereinstimmen. Den Versorgungsdruck prüfen, indem ein Gummischlauch mit einem Wassermanometer o.ä. in den an der Rampe (9) festgeschweißten Druckanschluss (10) eingeführt wird, wozu die Schraube (11) zu entfernen ist. Nach der Kontrolle die Schraube wieder ganz einschrauben. Sollte der Versorgungsdruck nicht dem vorgeschriebenen Wert entsprechen, die Ursache auffindig machen und den Druck den Angaben anpassen.

ACHTUNG: nach jeder Umformung am Typenschild des Geräts das geeignete Schild (in der Verpackung der Düsen) anbringen.

5.1.1 AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE - KOCHSTELLENBRENNER

- **Sicherheitshahn** (6): die Gitter (1), Brenner (3), Tropfschalen (2) und Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussleitungen (13) und Fittings (14) von der Rampe ausschrauben, das Thermoelement (15) ausschrauben und den Hahn austauschen.
- **Thermoelement** (15): den Anschluss des Hahns (6) ausschrauben, die Muttern des Befestigungswinkels des Thermoelements (16) ausschrauben, das Thermoelement austauschen.
- **Zündbrenner** (20): die Gitter (1), Brenner (3) und die Tropfschale (2) abnehmen, die Anschlussleitung des Zündbrenners (16) ausschrauben, den Zündbrenner vom Halter ausschrauben.

5.2 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN - GRILLPLATTE

Das Gerät wird laut den Angaben im Typenschild in der Nähe des Gaseingangs des Geräts für den Betrieb mit Erdgas getestet und ausgelegt.

Für den Betrieb mit anderen Gasarten sind folgende Anweisungen zu beachten:

- Die Umrüstung muss durch Fachpersonal erfolgen;
- Die Ausrüstung der Düsen für die Umstellung auf eine andere Gasart, die von der Vorrüstung des Gerätes abweicht, ist normalerweise in einem Plastikbeutel zusammen mit den entsprechenden Aufklebern der anderen Gasarten enthalten. Liegt diese Ausstattung nicht bei, muss man sie beim Wiederverkäufer/Importeur verlangen, vorher prüfen, ob das Gerät mit anderen Gasarten arbeiten kann. Sobald die Umstellung und die notwendigen Einstellungen beendet sind, muss man auf dem entsprechenden Feld des Typenschildes den Aufkleber mit der neuen Gasart anbringen, indem man diesen herausschneidet.
- **Austausch Brennerdüse** (Abb. 8) (Abb. 10): die Bedienblende (12) abnehmen. Die Luftreglerbüchse (24) komplett öffnen und die Düse austauschen (27). Alles wieder montieren; die Luftreglerbüchse (24) je nach Gasart auf die in der Tabelle der Technischen Daten angegebenen Abstand ("A") einstellen (Abb.10).
- **Austausch Zündbrennerdüse** (23) (Abb.10): die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussleitung zum Zündbrenner (16) ausschrauben, die Düse austauschen und darauf achten, dass die Düse und die Anschlussleitung des Zündbrenners gleichzeitig in den Düsenhalter eingesetzt werden. Mittels Seifenwasser eventuelle auf Gasleckstellen prüfen.
- **Einstellung der Min.-Regelung** (Abb.8) :

Den Drehschalter (8) des Hahns abnehmen und die Reglerschraube (7) des Hahns (6) mit einem Schraubenzieher bis auf die gewünschte Einstellung drehen.

- **Einstellung Minimum** (Abb.8): **(Geräteauslegung für natürliches Gas und in Flüssiggas umgewandelt)** Den Drehknopf (8) des Hahns abnehmen und mit dem Schraubenzieher die Einstellschraube (7) betätigen und bis zum Anschlag anziehen.
- **Versorgungsdruck**: Dieser muss mit den Angaben des Typenschildes und der Bedienungsanleitung (siehe Tabelle Technische Daten) übereinstimmen. Den Versorgungsdruck prüfen, indem ein Gummischlauch mit einem Wassermanometer o.ä. in den an der Rampe (9) festgeschweißten Druckanschluss (10) eingeführt wird, wozu die Schraube (11) zu entfernen ist. Nach der Kontrolle die Schraube wieder ganz einschrauben. Sollte der Versorgungsdruck nicht dem vorgeschriebenen Wert entsprechen, die Ursache auffindig machen und den Druck den Angaben anpassen.

ACHTUNG: nach jeder Umformung am Typenschild des Geräts das geeignete Schild (in der Verpackung der Düsen) anbringen.

5.2.1 AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE - GRILLPLATTENBRENNER

- **Sicherheitshahn** (6) (Abb.8): die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussmutter des Hahns zwischen der Versorgungsrampe (9) und der Brenner-Versorgungsleitung ausschrauben, das Thermoelement (15) und die Zündbrennerleitung (16) vom Hahn ausschrauben und den Hahn austauschen.
- **Thermoelement** (15) (Abb. 8-10): die Bedienblende (12) abnehmen, das Thermoelement (15) vom Hahn (6) und vom Zündbrennerhalter (30) ausschrauben und austauschen.
- **Zündkerze** (18) (Abb. 10): die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussmutter zwischen Zündkerze und Zündbrennerhalter (30) ausschrauben, die Zündkerze herausziehen und austauschen.
- **Piezozünder** (19) (Abb. 8): die Bedienblende (12) abnehmen, das Anschlusskabel der Zündkerze (21) herausziehen, die Befestigungsmutter abnehmen und den Piezozünder austauschen.
- **Zündbrenner** (23): die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussmutter des Zündbrenners und das Thermoelement (20) ausschrauben, die Mutter der Zündkerze und die Schrauben des Zündbrenners abnehmen und den Zündbrenner austauschen. Alle Teile wieder montieren.

5.3 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN - GASBACKÖFEN

Das Gerät wird laut den Angaben im Typenschild in der Nähe des Gaseingangs des Geräts für den Betrieb mit Erdgas getestet und ausgelegt.

Für den Betrieb mit anderen Gasarten sind folgende Anweisungen zu beachten:

- Die Umrüstung muss durch Fachpersonal erfolgen;
- Die Ausrüstung der Düsen für die Umstellung auf eine andere Gasart, die von der Vorrüstung des Gerätes abweicht, ist normalerweise in einem Plastikbeutel zusammen mit den entsprechenden Aufklebern der anderen Gasarten enthalten. Liegt diese Ausstattung nicht bei, muss man sie beim Wiederverkäufer/Importeur verlangen, vorher prüfen, ob das Gerät mit anderen Gasarten arbeiten kann. Sobald die Umstellung und die notwendigen Einstellungen beendet sind, muss man auf dem entsprechenden Feld des Typenschildes den Aufkleber mit der neuen Gasart anbringen, indem man diesen herausschneidet.
- **Austausch der Düse des Backofenbrenners** 7 kW– (Abb.4): die Backofentür öffnen, die Sohle (4) herausnehmen, die Düse (17) austauschen. Die Luftreglerbüchse laut (21) Angabe in der Tabelle Technische Daten je nach Gasart auf Wert A =..... einstellen (Abb.6) mit Schrauben zu festmachen (22).
- **Austausch der Düse des Backofenbrenners** 12 kW– (Abb.4 A): die Backofentür öffnen, die Sohle (4), Abdecken den Schutz der verbrennungsraum (35) herausnehmen, die Düse (17) austauschen. Die Luftreglerbüchse laut (21) Angabe in der Tabelle Technische Daten je nach Gasart auf Wert A =..... einstellen (Abb.6) mit Schrauben zu festmachen (22).
- **Einstellung der Min.-Regelung des Backofenbrenners**: die Flamme des Brenners muss auf der Min.-Regelung auch bei abruptem Umschalten des Drehschalters von Max.- auf Min.- Stellung stabil sein. Das Thermoelement muss vom Brenner auf Min.-Regelung erhitzt werden, ohne dass dessen Flamme erlischt (siehe Abb. 6). Für eine eventuelle Min.-Regelung die Reglerschraube (5) am Thermostathahn (6) ein- bzw. ausschrauben: durch

Ausschrauben wird die Min.-Flamme größer, durch Einschrauben kleiner.

Für den Betrieb mit Flüssiggas die Schraube (6) komplett einschrauben.

- **Versorgungsdruck:**

Dieser muss mit den Angaben des Typenschildes und der Bedienungsanleitung (siehe Tabelle Technische Daten) übereinstimmen. Den Versorgungsdruck prüfen, indem ein Gummischlauch mit einem Wassermanometer o.ä. in den an der Rampe (9) festgeschweißten Druckanschluss (10) eingeführt wird, wozu die Schraube (11) zu entfernen ist. Nach der Kontrolle die Schraube wieder ganz einschrauben. Sollte der Versorgungsdruck nicht dem vorgeschriebenen Wert entsprechen, die Ursache auffindig machen und den Druck den Angaben anpassen.

5.3.1 AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE - BACKOFEN

- **Thermostathahn** (6): die Gitter (1), Brenner (3), Tropfschalen (2) und Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussleitungen am Ein- (14) und Ausgang (7) ausschrauben, das Thermostaelement (15) ausschrauben, die Kugel des Thermostathahns vom Backofen herausziehen, den Hahn am Halter (23) austauschen und alle Teile wieder montieren.
- **Thermoelement** (15): die Backofensohle (4) und den Flammenschutz des Brenners (24) abnehmen. Das Thermoelement aus dem Halter und dem Thermostathahn ausschrauben und austauschen. Laut Abb. 6 wieder einsetzen.
- **Zündkerze** (25): die Backofensohle (4) und den Flammenschutz des Brenners (24) abnehmen. Die Zündkerze ausschrauben und austauschen. Die Zündkerze wieder einsetzen und sicherstellen, dass der Brenner einwandfrei zündet.
- **Piezozünder** (19): das Hochspannungskabel (18) des Piezozünders herausziehen, die Befestigungsmutter an der Bedienblende ausschrauben und den Piezozünder austauschen.

5.3.2 AUSTAUSCH BACKOFENBRENNER 7,7 KW

Die Backofensohle (4) und den Flammenschutz des Brenners (24) abnehmen, die Mutter (18) des Düsenhalters (20) ausschrauben, die Muttern zwischen Thermoelement und Zündkerzen, sowie die Befestigungsschrauben des Brenners an der Backofensohle ausschrauben.

Den Brenner austauschen und alle Teile wieder montieren.

5.3.3 AUSTAUSCH BACKOFENBRENNER 12 KW

Die Backofensohle (4) die Ofensohle Halterung zu abnehmen (28) abnehmen, die Mutter (18) des Düsenhalters (20), sowie die Befestigungsschrauben des Brenners an der Backofensohle ausschrauben.

Den Brenner austauschen und alle Teile wieder montieren.

Hinweis: Nach jedem Austausch bzw. jeder Reparatur den einwandfreien Betrieb der Teile prüfen und diese einstellen. Die Gasanschlüsse mit Seifenwasser auf ihre Dichtheit prüfen - keinesfalls offenes Feuer dazu benutzen.

6. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

6.1 GRILLPLATTENBRENNER EINSCHALTEN (Abb. 9)

Zündbrenner einschalten:

Den Drehschalter (8) eindrücken und bis zum Zündbrenner-Symbol * (Funken) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Gleichzeitig den Drehschalter und den Piezozünder drücken - der Zündbrenner zündet. Den Drehschalter weitere 10-15 Sekunden eindrücken und dann auslassen.

Die erfolgte Zündung durch die Löcher (22) der Bedienblende (12) kontrollieren.

Sollte die Zündung nicht erfolgt sein, die Schritte wiederholen.

Grillplattenbrenner ein- und ausschalten:

Den Drehschalter aus der Zündbrenner-Stellung * weiter gegen den Uhrzeigersinn bis zur Max.-Stellung ☞ (große Flamme) drehen. Der Brenner zündet automatisch.

Wird der Drehschalter weiterhin gegen den Uhrzeigersinn auf ☞ (kleine Flamme) gedreht, funktioniert der Brenner auf Min.-Leistung.

Zum Ausschalten des Brenners den Drehschalter im Uhrzeigersinn auf * drehen, wodurch nur der Zündbrenner weiterbrennt.

Grillplattenbrenner ausschalten

Um den Grillplattenbrenner komplett auszuschalten, den Drehschalter in Position * drücken und im Uhrzeigersinn bis auf ● (aus) drehen.

6.2 KOCHSTELLENBRENNER EINSCHALTEN (Abb.1)

Zündbrenner einschalten:

Den Drehschalter (8) eindrücken und bis zum Zündbrenner-Symbol * (Funken) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Den Drehschalter drücken und den Zündbrenner mit einer Flamme zünden. Den Drehschalter weitere 10-15 Sekunden eindrücken und dann auslassen. Die erfolgte Zündung durch das Loch (3) am Brenner kontrollieren.

Sollte die Zündung nicht erfolgt sein, die Schritte wiederholen.

Ein- und Ausschalten des Brenners mit dem Zündbrenner:

Den Drehschalter aus der Zündbrenner-Stellung * weiter gegen den Uhrzeigersinn bis zur Max.-Stellung ☞ (große Flamme) drehen. Der Brenner zündet automatisch.

Wird der Drehschalter weiterhin gegen den Uhrzeigersinn auf ☞ (kleine Flamme) gedreht, funktioniert der Brenner auf Min.-Leistung.

Zum Ausschalten des Brenners den Drehschalter im Uhrzeigersinn auf * drehen, wodurch nur der Zündbrenner weiterbrennt.

Komplettes Ausschalten des Brenners mit dem Zündbrenner

Um den Brenner komplett auszuschalten, den Drehschalter in Position * drücken und im Uhrzeigersinn bis auf ● (aus) drehen.

Wartung:

Durch ihre einwandfreie Bauweise sind diese Geräte extrem wartungsarm. Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

- **Steuerhähne:** sollten alle 6-12 Monate von einem Fachmann geprüft und geschmiert werden.

Reinigung:

Für einen einwandfreien Betrieb ist das Gerät täglich zu reinigen. Dazu die Gitter, Becken und Brenner abnehmen. Darauf achten, dass keine Flüssigkeit bzw. kein Schmutz in die Brenner eintritt, wodurch die Düsen verstopfen und den Brennerbetrieb beeinträchtigen. Die Edelstahlfächen mit einem feuchten Lappen oder mit Seifenwasser reinigen. Keinesfalls CHLORHÄLTIGE Mittel oder SCHEUERMITTEL verwenden - gut nachspülen und gründlich trocken reiben.

Emaillierte Oberflächen dürfen ausschließlich mit Seifenwasser gereinigt werden.

6.3 EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENBRENNERS

Einschalten:

Der Backofenbrenner wird über einen Thermostathahn mit Sicherheitsventil und einen Zündbrenner versorgt.

6.3.1 BEDIENUNGSANLEITUNG – THERMOSTATHAHN

Zum Zünden des Brenners, der am Hahn angeschlossen ist, den Drehschalter ganz eindrücken und in Pfeilrichtung bis auf * "ZÜNDBRENNER" (Abb. 1) drehen.

Den Drehschalter ganz eindrücken und gleichzeitig den Zündbrenner zünden.

Danach den Drehschalter mindestens weitere 15 Sekunden gedrückt halten. Beim Auslassen muss der Zündbrenner weiterbrennen.

Andernfalls die Schritte wiederholen.

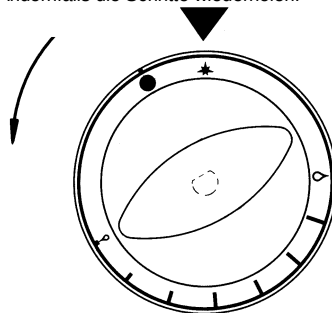


Abb. 1

Nachdem der Drehschalter ausgelassen wurde und der Zündbrenner brennt, den Drehschalter weiter bis auf ☞ drehen, wo der Hauptbrenner zündet (Abb. 2).

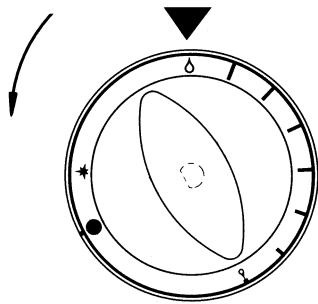


Abb. 2

Nun den Drehschalter auf die gewünschte Temperatur drehen (Abb. 3). Beachten, dass das Symbol der großen Flamme (max. Leistung) Höchsttemperatur und das Symbol der kleinen Flamme geringste Temperatur bedeuten.

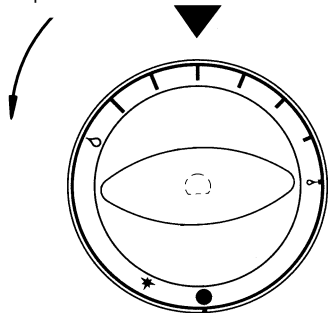


Abb. 3

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Drehschalter bis zur Position drehen, ohne den Schalter dabei einzudrücken (Abb. 4). Nun den Drehschalter eindrücken und auf das Symbol „ZÜNBRENNER“ * drehen. Zum kompletten Ausschalten den Drehschalter wieder eindrücken und bis zum Anschlag weiterdrehen.

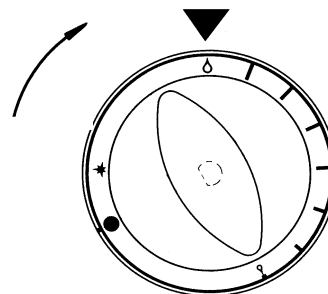


Abb. 4

Hinweis: der Einstellungsbereich des Thermostathahns reicht von 120° bis 320°C. Die angezeichneten Stellen bedeuten jeweils einen Temperaturunterschied von ca. 28°C.

Wartung:

Für einen einwandfreien Betrieb sind diese Geräte extrem wartungsarm. Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

Hinweis: Keinesfalls die Thermostathähne ändern, sie würden ihre Einstellungen verlieren

Reinigung:

Für einen einwandfreien Betrieb ist das Gerät täglich zu reinigen. Die Edelstahlfächen mit einem feuchten Lappen oder mit Seifenwasser reinigen. Keinesfalls CHLORHÄLTIGE Mittel oder SCHEUERMittel verwenden - gut nachspülen und gründlich trocken reiben. Emailierte Oberflächen dürfen ausschließlich mit Seifenwasser gereinigt werden.

Hinweis: die Backofentür während des Betriebs nicht offen lassen, um eine Überhitzung der Drehschalter und der Steuerhähne der Brenner zu vermeiden, die zur Beeinträchtigung ihres Betriebs führen würde

7. INSTALLATIONSHINWEISE - KOMBIHERDE

Das Gerät ist in einem gut belüfteten Raum, nach Möglichkeit unter einer Dunstabzugshaube zu installieren, damit die sich während des Garen bildenden Dämpfe vollkommen abgeleitet werden können.

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist Schutzfolie komplett zu entfernen. Danach sind die Oberflächen unter Anwendung eines weichen Tuchs mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel sorgfältig zu reinigen, damit sämtliche während der Herstellung aufgetragenen Rückstände von Rostschutzmitteln entfernt werden. Mit einem sauberen Tuch trocken reiben.

Wird das Gerät in der Nähe von Mauern, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Wandverkleidungen, usw. installiert, empfiehlt es sich, diese mit flammenbeständigen Materialien zu beschichten. Anderenfalls ist das Gerät in einem Abstand von mindestens 100 mm von diesen zu installieren.

Ferner hat man sich zu vergewissern, dass die Brandschutzvorschriften befolgt werden.

Je nach Modell sind die Geräte entweder als Tischgerät oder als Anbaugerät mit anderen Geräten aus unserer Produktpalette erhältlich. Der Hauptschalter und die Steckdose müssen sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein.

Zur Gewährleistung der Stabilität ist das Gerät durch Betätigen der Schraubfüße auf die gewünschte Höhe einzustellen.

7.1 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

Bei der Montage des Gerätes sind:

1. die Unfallverhütungsvorschriften sowie
2. die im Land, in dem das Gerät installiert wird, geltenden Richtlinien zu befolgen.
3. Die Bedienungsanleitung ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da sie wichtige Hinweise in Bezug auf die fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung des Gerätes enthält.
4. Die Bedienungsanleitung ist zwecks jeder weiteren Einsicht seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren.

7.2 INSTALLATION VON ELEKTROGERÄTEN

Die Installation, die Inbetriebnahme und die Wartung des Gerätes dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden.

Bei der Installation sind die im Land, in dem das Gerät installiert wird, geltenden Richtlinien zu befolgen.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eine schlechte Arbeitsweise des Gerätes ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften zurückzuführen sind.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

DAS GERÄT WIEGT ÜBER 40 kg

DAS NETZKABEL VOR DER ENDGÜLTIGEN GERÄTEAUFSTELLUNG AN DIE KLEMMLEISTE FÜR DEN LEITUNGSEINGANG ANSCHLIESSEN

7.3 STROMANSCHLUSS

- 1) Die Herde werde für einen Betrieb bei einer Spannung von VAC 400+3N ausgelegt geliefert.
- 2) Beim Anschluss an das Stromversorgungsnetz ist ein Automatikschalter zu installieren, der den entsprechenden Belastungen standhält und dessen Kontakte einen Mindestabstand von 3 mm aufweisen. Ferner darf die Versorgungsspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ von der Nennspannung abweichen.
- 3) Für den Anschluss an das Stromversorgungsnetz ist ein biegsames Kabel mit Gummiisolierung des Typs H05RN-F zu verwenden, das einen für die maximale Stromaufnahme geeigneten Nennquerschnitt aufweisen muss. Der Mindestquerschnitt für die verschiedenen Herdmodelle ist in der Tabelle 1.1 angegeben.
- 4) An den Aufsatz-Kochstellen befinden sich der Kabeleingang und die Klemmleiste an der Geräterückseite und für den Anschluss sind die Schrauben auszusrauben und der Schutzdeckel abzunehmen. Bei Standherden muss für den Zugang der Klemmleiste des Leitungseingangs der Schutzdeckel an der linken Seitenwand des Gerätes abgenommen werden; für Stand-

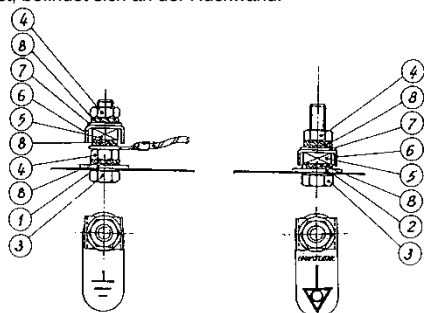
Kochmulden die Schutzabdeckung der Klemmleiste an der linken Seite innerhalb des Unterbaus abmontieren. Für den Anschluss folgendermaßen vorgehen: das biegsame Kabel sowohl durch den Kabeldurchgang als auch durch die Kabelschelle führen und die einzelnen Drähte an die entsprechenden Klemmen anschließen.

- 5) Das Gerät ist an eine effiziente Erdleitung anzuschließen. Zu diesem Zweck befindet sich in der Nähe der Anschlussklemmleiste eine mit dem Symbol  gekennzeichnete Klemme, an die das Erdungskabel (gelb-grün) anzuschließen ist. Dieses Kabel muss lang genug sein, damit es beim Lockern des Kabeldurchgangs erst dann gezogen wird, wenn bereits alle Versorgungsdrähte rausgezogen wurden.

HINWEIS: Das Gerät ist unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien zu erden.

7.4 ÄQUIPOTENTIALSYSTEM

Bei der Installation von mehreren für den Anbau vorgesehenen Geräten ist in der Küche ein Äquipotentialsystem vorzusehen, dessen Effizienz laut den geltenden Richtlinien zu überprüfen ist. Der Anschluss, der durch ein Schild mit der Aufschrift "ÄQUIPOTENTIAL" gekennzeichnet ist, befindet sich an der Rückwand.



HINWEIS: Der Hersteller lehnt bei Nichtbefolgung der geltenden Unfallverhütungsvorschriften jede Verantwortung ab

7.5 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

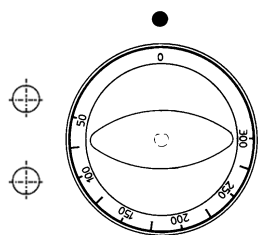
Außer dem Betriebsthermostat ist das Gerät auch mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der den Backofen bei fehlendem Betrieb des Thermostats ausschaltet. Bei Schaden den Kundendienst zu Rate ziehen.

8. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Die Gasherde sind für das Kochen von Nahrungsmitteln geplant und dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal bedient und unter Berücksichtigung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften verwendet werden. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig und stellt eine Gefahrenquelle dar.

8.1 INBETRIEBNAHME KONVEKTIONSBACKOFEN ELEKTRISCHER

Den Hauptschalter einschalten.
Den Thermostat-Drehschalter von "0" auf die gewünschte Stellung zwischen 50°C und 300°C drehen; es leuchten beide Kontrollleuchten auf. Leuchtet die grüne Kontrollleuchte, bedeutet dies, dass das Gerät unter Spannung steht und das Heizelement eingeschaltet ist. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, schaltet sich die gelbe Kontrollleuchte aus.
Zum Ausschalten des Backofens den Thermostat-Drehschalter auf Position "0" drehen.
Die Backofenbeheizung erfolgt durch forcierte Luftumwälzung.



8.2 INBETRIEBNAHME STATISCHER ELEKTROBACKOFEN

Durch Drehen des Drehschalters im Uhrzeigersinn auf eine Temperatur zwischen 0 und 300°C schaltet sich der Hauptschalter ein, die grüne

Kontrollleuchte leuchtet auf und die gewünschte Temperatur kann über den Thermostat zwischen 50°C und 300°C eingestellt werden.

Durch Drehen des Drehschalters mit den Symbolen (Oberhitze und Unterhitze) können folgende Funktionen eingestellt werden:

- Position 0 Backofen aus.
- Position  Komplette Backofenheizung durch Ober- und Unterhitze und Aufleuchten der beiden gelben Kontrollleuchten.
- Position  Backofenheizung durch Unterhitze und Aufleuchten der unteren gelben Kontrollleuchte.
- Position  Backofenheizung durch Oberhitze und Aufleuchten der oberen gelben Kontrollleuchte.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, schalten sich die beiden gelben Kontrollleuchten aus. Sobald die Heizwiderstände wieder eingeschaltet werden, schalten sich auch die Leuchten wieder ein.

Zum Ausschalten des Backofens den Drehschalter und den Thermostat auf Position "0" drehen. Das Beheizen des Backofens erfolgt statisch.



9. WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG: Das Gerät darf auf keinen Fall mit direkten Wasserstrahlen oder mit Hochdruckreinigern gereinigt werden!

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Stromzufuhr mittels Hauptschalter unterbrechen.

Die Edelstahlfächen mit einem weichen Lappen, mit Wasser und Seife reinigen. Keinesfalls chlorhaltige Mittel oder Scheuermittel verwenden - sie können die Stahloberflächen beschädigen.

Nach der Reinigung gut nachspülen und gründlich trocken reiben.

- Verhalten bei längerem Gerätestillstand.
Den Netzstecker ziehen. Das Gerät laut Anweisungen gründlich reinigen und trocken reiben.
- Verhalten im Schadensfall.
Das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.
- Wartung.
Die Wartungseingriffe dürfen ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.
Vor jedem Eingriff unbedingt die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen.
Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.
Aus diesem Grund ist der Abschluss eines Wartungsvertrags empfehlenswert.

3. TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES – PLANS DE CUISSON– CUSINIÈRES AVEC FOUR - PLAQUE COUP DE FEU

MODÈLES	BRÛLEURS PLAN DE CUISSON N° x kW			BRÛLEURS FOUR N° x kW		PUISSANCE TOTALE kW		CONSUMMATION TOTALE		DIAMÈTRE INJECTEURS 1/100 de mm	
								G.P.L. G30/G31	GAZ NATUREL G20/G25	G.P.L. G30/G31 28-30/37mbar	GAZ NATUREL G20 G25 20mbar 25mbar
	N°	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	kg/h	m3/h		
90-40 PCG 90-40 PCG-T 90-40 EPCG	1 x 1 x	5.5 7.5	2.1 2.9	- -	- -	13	5	0.427 0.583 1.010	0.582 0.794 1.376	120 140	180 215
90-41 PCG 90-41 PCG-T	1 x 1 x	3.7 5.5	1.1 2.1	- -	- -	9.2	3.2	0.288 0.427 0.715	0.392 0.582 0.974	95 120	145 180
90-80 PCG 90-80 EPCG 90-80 PCG-T 90-80 CFGE 90-80 ECFGE 90-80 CFGES 90-80 ECFGES	2 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	- -	- -	26	10	2 x 0.427 2 x 0.583 2.020	2 x 0.582 2 x 0.794 2.752	120 140	180 215
90-81 PCG 90-81 PCG-T 90-81 CFGE 90-81 CFGES	2 x 2 x	3.7 5.5	1.1 2.1	- -	- -	18.4	6.4	2 x 0.288 2 x 0.427 1.43	2 x 0.392 2 x 0.582 1.947	95 120	145 180
90-80 CFG 90-80 ECFG	2 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	1 x 7.7	1.6	33.7	11.6	2 x 0.427 2 x 0.583 0.598 2.618	2 x 0.582 2 x 0.794 0.815 3.567	120 140 145L	180 215 215L 220L
90-80 CEG	2 x 1 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	- -	- -	20.4	7.2	2 x 0.288 0.427 0.583 1.586	2 x 0.392 0.582 0.794 2.160	95 120 140	145 180 215
90-81 CFG	2 x 1 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	1 x 7.7	1.6	28.1	8.8	2 x 0.288 0.427 0.583 0.598 2.184	2 x 0.392 0.582 0.794 0.815 2.975	95 120 140 145L	145 180 215 215L
90-120 PCG 90-120 EPCG 90-120 PCG-T 90-120 CFGE 90-120 ECFGE 90-120 CFGES 90-120 ECFGES	4 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	- -	- -	37	14.2	4 x 0.427 2 x 0.583 2.874	4 x 0.582 2 x 0.794 3.916	120 140	180 215
90-120 CEG 90-121 PCG 90-121 PCG-T 90-121 CFGE 90-121 CFGES	3 x 2 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	- -	- -	29.6	10.4	3 x 0.288 2 x 0.427 0.583 2.301	3 x 0.392 2 x 0.582 0.794 3.134	95 120 140	145 180 215

MODÈLES	BRÛLEURS PLAN DE CUISSON N° x kW			BRÛLEURS FOUR N° x kW			PUISSANCE TOTALE kW		CONSUMMATION TOTALE		DIAMÈTRE INJECTEURS 1/100 de mm	
	N°	MAX	MIN	N°	MAX	MIN	MAX	MIN	G.P.L. G30/G31	GAZ NATUREL G20/G25	G.P.L. G30/G31 28-30/37mbar	GAZ NATUREL G20 G25 20mbar 25mbar
									kg/h	m3/h		
90-120 CFG 90-120 ECFG	4 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	1 x	7.7	1.6	44.7	15.8	4 x 0.427 2 x 0.583 0.598	4 x 0.582 2 x 0.794 0.815	120 140 145L	180 215 215L 220L
90-121 CFG	3 x 2 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	1 x	7.7	1.6	37.3	12	3 x 0.288 2 x 0.427 0.583 0.598	3 x 0.392 2 x 0.582 0.794 0.815	95 120 140 145L	145 180 215 215L 220L
90-160 PCG 90-160 EPCG 90-160 CFGE 90-160 ECFGE 90-160 CFGES 90-160 ECFGES	4 x 4 x	5.5 7.5	2.1 2.9	-	-	-	52	20	4 x 0.427 4 x 0.583	4 x 0.582 4 x 0.794	120 140	180 215
90-161 PCG 90-161 CFGE 90-161 CFGES	4 x 2 x 2 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	-	-	-	40.8	14.4	4 x 0.288 2 x 0.427 2 x 0.583	4 x 0.392 2 x 0.582 2 x 0.794	95 120 140	145 180 215
90-160 CFG 90-160 ECFG	4 x 4 x	5.5 7.5	2.1 2.9	2 x	7.7	1.6	67.4	21.6	4 x 0.427 4 x 0.583 2 x 0.598	4 x 0.582 4 x 0.794 2 x 0.815	120 140 145L	180 215 215L 220L
90-161 CFG	4 x 2 x 2 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	2 x	7.7	1.6	56.2	16	4 x 0.288 2 x 0.427 2 x 0.583 2 x 0.598	4 x 0.392 2 x 0.582 2 x 0.794 2 x 0.815	95 120 140 145L	145 180 215 215L 220L
90-120 CFGG 90-120 ECFGG	4 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	1 x	12	2.8	49	17	4 x 0.427 2 x 0.583 0.932	4 x 0.582 4 x 0.794 1.269	120 140 190	180 215 290
90-121 CFGG	3 x 2 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	1 x	12	2.8	41.6	13.2	3 x 0.288 2 x 0.427 0.583 0.932	3 x 0.392 2 x 0.582 0.794 1.269	95 120 140 190	145 180 215 290
90.80 TPG 90.80 ETPG 90.80 TPFE 90.80 TPFES	1 x	12	5	-	-	-	12	5	0.932	1.270	180	260L

MODÈLES	BRÛLEURS PLAN DE CUISSON N° x kW			BRÛLEURS FOUR N° x Kw			PUISSANCE TOTALE kW		CONSOMMATION TOTALE		DIAMÈTRE INJECTEURS 1/100 de mm	
									G.P.L. G30/G31	GAZ NATUREL G20/G25	G.P.L. G30/G31 28-30/37mbar	GAZ NATUREL G20 G25 20mbar 25mbar
	N°	MAX	MIN	N°	MAX	MIN	MAX	MIN	kg/h	m3/h		
90.80 TPFG 90.80 ETPFG	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
				1 x	7.7	1.6			0.598	0.815	145L	215L
							19,7	6.6	1.53	2.08		
90.120 TPFG 90.120 ETPFG	1 x	5.5	2.1						0.427	0.582	120	180
	1 x	7.5	2.9						0.583	0.794	140	215
	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
				1 x	7.7	1.6			0.598	0.815	145L	215L
							32.7	11.6	2.54	3.46		
90.120 TPFGG 90.120 ETPFGG	1 x	5.5	2.1						0.427	0.582	120	180
	1 x	7.5	2.9						0.583	0.794	140	215
	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
				1 x	12	2.8			0.932	1.269	190	290
							37	12.8	2.87	3.915		
90.121 TPFG	1 x	3.7	1.1						0.288	0.392	95	145
	1 x	5.5	2.1						0.427	0.582	120	180
	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
				1 x	7.7	1.6			0.598	0.815	145L	215L
							28.9	9.8	2.24	3.05		
90.121 TPFGG	1 x	3.7	1.1						0.288	0.392	95	145
	1 x	5.5	2.1						0.427	0.582	120	180
	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
				1 x	12	2.8			0.932	1.269	190	290
							33.2	11	2.58	3.51		
90.120 TPFE 90.120 TPFS	1 x	5,5	2,1						0.427	0.582	120	180
	1 x	7,5	2,9	-	-	-			0.583	0.794	140	215
	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
							25	10	1.94	2.646		
90.121 TPFE 90.121 TPFS	1 x	3,7	1,1						0.288	0.392	95	145
	1 x	5,5	2,1	-	-	-			0.427	0.582	120	180
	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
							21,2	8,2	1.647	2.78		

INJECTEUR VEILLEUSE POUR FOUR 2/1-7,7 kW	19	36
INJECTEUR VEILLEUSE POUR FOUR 12 kW	19	36
INJECTEUR VEILLEUSE POUR BRÛLEUR PLAQUE COUP DE FEU	22	27
INJECTEUR VEILLEUSE POUR BRÛLEURS PLAN DE CUISSON	20	35
BY-PASS POUR BRÛLEUR 3,7 kW	50	REGL.
" 5,5 kW	70	REGL.
" 7,5 kW	90	REGL.
" FOUR GN 2/1 7,7 kW	65	REGL.
" FOUR 12 kW	85	130
" PLAQUE COUP DE FEU 12 kW	115	150
POSITION AIR PRIMAIRE POUR BRÛLEUR 3,7 kW	} A = mm	3
POSITION AIR PRIMAIRE POUR BRÛLEUR 5,5 kW		12
POSITION AIR PRIMAIRE POUR BRÛLEUR 7,5 kW		2,5
POSITION AIR PRIMAIRE POUR BRÛLEUR 7,7 kW		25
POSITION AIR PRIMAIRE POUR BRÛLEUR 12 kW		8
POSITION AIR PRIMAIRE POUR BRÛLEUR T.P. 8,2 kW		11

CES VALEURS SONT À
TITRE INDICATIF, LA
FLAMME DOIT
TOUJOURS ÊTRE
RÉGULIÈRE

3.1 CARACTÉRISTIQUES DES GAZ

Les données relatives aux puissances et aux consommations se réfèrent aux types de gaz suivants:

TYPES DE GAZ	PUISSANCE CALORIFIQUE INF. (PCI)	PRESSION ALIMENTATION mbar	(mm)
G20 (gaz naturel) CH ₄	9.45 kW m ³ /h	20	200
G30 (butane) C ₄ H ₁₀	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propane) C ₃ H ₈	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L-DE)	8.12 kW m ³ /h	20	200
G25 (aardgaz NL)	8.12 kW m ³ /h	25	250

En phase d'installation des appareils il faut que les pressions des gaz d'alimentation soient celles citées ci-dessus pour pouvoir avoir un rendement maximum des brûleurs.

Pressions mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimètres de colonne d'eau)
Puissance = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR QUALIFIÉ

4.1 INSTALLATION DE L'APPAREILLAGE

- Déballez l'appareil, s'assurer de l'intégrité de celui-ci et en cas de doute ne pas l'utiliser et s'adresser à un personnel professionnellement qualifié. Positionner toujours l'appareil sous une hotte d'aspiration, après l'avoir monté et mis à niveau en intervenant sur les pieds.
- Le branchement de l'appareillage doit toujours être effectué avec des tuyaux rigides en acier zingué ou en cuivre.
- L'étanchéité sur les filets de jonction doit être garantie par des matériaux certifiés pour l'utilisation de gaz.
- Avant de raccorder l'appareil il faut vérifier la correspondance entre le gaz prévu pour celui-ci et celui disponible pour l'alimentation et son éventuelle adaptation. S'il n'y a pas de correspondance entre les deux, il faut procéder comme décrit au paragraphe "Adaptation pour un fonctionnement avec d'autres gaz".
- Si l'appareillage est installé au mur, en contact avec des matériaux inflammables, il faut interposer entre l'appareillage et le mur un isolant résistant à la chaleur, ou bien laisser un espace de 200 mm entre l'appareillage et le mur.
- L'installation au gaz en amont de l'appareillage et les caractéristiques des locaux dans lesquelles il est installé doivent être conformes aux normes en vigueur.
- Appliquer toujours un robinet de coupure d'alimentation entre chaque appareillage et les tuyaux de branchement du gaz.
- Contrôler que l'aération des pièces soit suffisante durant le fonctionnement de l'appareillage, étant donné que la quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h d'air pour chaque kW de puissance installée.

4.2 NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÈGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES

- Normes pour la prévention des accidents.
- Respecter les Normes d'installation NBN 51.003 (uniquement pour le marché belge)
- **Conditions réglementaires d'installation** (uniquement pour le marché français)

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux normes et à la réglementation en vigueur, notamment :

- Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public :
 - a) Prescriptions générales
 - Pour tous les appareils :
 - Articles GZ
 - Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés
 - Ensuite, suivant l'usage :
 - Articles CH
 - Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.
 - Articles GC
 - Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.
 - b) Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc.).

4.3 ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS TYPE "A"

Les appareils doivent être installés dans des locaux prévus pour l'évacuation des produits de la combustion, qui doit être conforme aux normes d'installation. Nos appareillages sont considérés (voir tableau des données techniques) en tant qu' appareils à gaz de type "A" non prévus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de la combustion.

Les fumées doivent s'évacuer à travers des hottes spéciales, ou des dispositifs semblables, raccordées à une cheminée sûre ou bien directement à l'extérieur.

Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air raccordé à l'extérieur, de portée non inférieure à celle demandée, en considérant aussi le renouvellement d'air nécessaire pour le bien-être des opérateurs.

4.4 ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS DE TYPE "B"

Les appareils doivent être placés dans des locaux prévus pour l'évacuation des produits de la combustion, qui doit être conforme aux normes d'installation. Nos appareillages sont considérés (voir Tableau Données Techniques) en tant qu' appareils à gaz de type B prévus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de la combustion, par exemple être raccordés à une cheminée à tirage naturel sûre, ou évacuer les produits directement à l'extérieur; ou bien

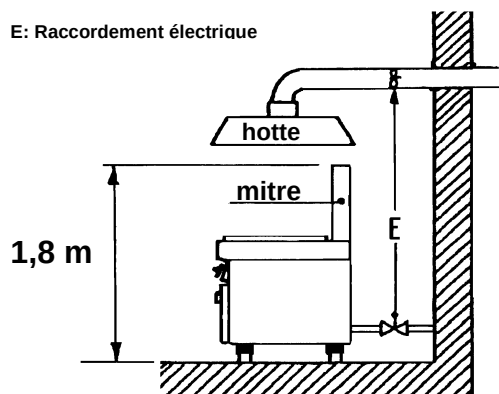
asservis à un système d'évacuation forcée, par exemple une hotte munie d'aspirateur mécanique.

Si les produits de la combustion sont évacués à travers un système d'évacuation forcée:

- l'alimentation du gaz à l'appareillage doit être directement asservie au système d'évacuation forcée et doit s'interrompre lorsque la portée de celui-ci descend sous les valeurs indiquées. La réadmission du gaz aux appareillages doit uniquement se faire manuellement;
- en cas d'installation sous une hotte, la partie terminale de l'appareil doit se trouver à au moins 1,8 mm de la surface d'appui de l'appareil, la section de sortie du conduit d'évacuation des produits de la combustion doit être installée à l'intérieur du périmètre de base de la hotte.

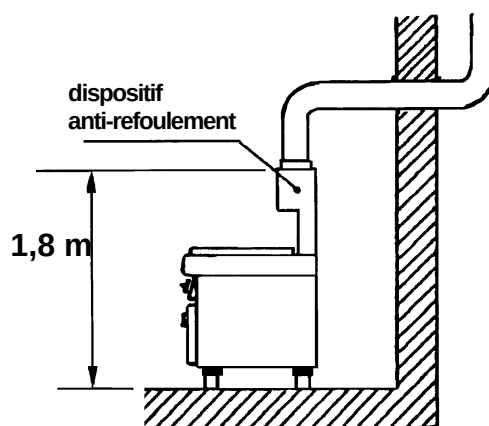
ÉVACUATION FORCÉE

E: Raccordement électrique



Note: la mitre est fournie sur demande.

ÉVACUATION NATURELLE



Note: le dispositif anti-refoulement est fourni sur demande.

4.5 CONTRÔLE DES PERTES DE GAZ

Une fois l'appareil installé, il faut contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz sur les jonctions des tuyaux, à l'aide d'eau et de savon; en cas de pertes des bulles se formeront.

Ne jamais faire de flamme pour contrôler les pertes.

Lorsque l'appareillage est prêt à l'emploi, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz, en observant sur le compteur, si enclenché (pendant 30 minutes), qu'il n'y ait ni passage ni consommation de gaz.

5. ENTRETIEN

La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduit au minimum l'entretien.

Il est toutefois conseillé de faire contrôler les installations par du personnel qualifié, au moins deux fois par an.

N.B.: Le constructeur décline toute responsabilité pour endommagements directs ou indirects causés par une mauvaise installation, un mauvais entretien, une intervention non prévue, une utilisation non conforme et un non-respect des normes de prévention incendies et de sécurité pour les installations à gaz.

5.1 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ- BRÛLEURS TOP

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (voir tableau des caractéristiques présent près de l'entrée de gaz sur l'appareil).

Pour un fonctionnement avec d'autres gaz il faut procéder de la façon suivante:

- la transformation doit être effectuée par du personnel qualifié;
- Les pièces en dotation des injecteurs pour l'adaptation à un autre type de gaz, différent de celui qui était prévu sur l'appareil, est normalement contenu dans un sachet en nylon avec les relatives étiquettes supplémentaires reportant tous les types de gaz. Si ces pièces ne sont pas fournies, il faut la demander auprès du concessionnaire/importateur en s'assurant avant que l'appareil peut fonctionner avec d'autres types de gaz. Une fois terminée l'adaptation et les réglages nécessaires, il faut appliquer dans l'espace de la plaquette des caractéristiques prévu à cet effet l'étiquette relative au gaz correspondant.
- Remplacement des injecteurs brûleurs**– (fig.1): enlever les grilles (1), les brûleurs (3), le bac pour l'égouttement (2). Ouvrir complètement les bagues de réglage d'air (4) et remplacer les injecteurs.
- Remplacement injecteur Veilleuse**:
- enlever les grilles (1), les brûleurs (3), le bac pour l'égouttement (2), dévisser l'écrou présent sous la veilleuse (20), dévisser l'injecteur à l'intérieur du trou où est vissé l'écrou (17) et le remplacer.
- Réglage du minimum** – (fig. 1): enlever les manettes (8) des robinets, intervenir avec un tournevis sur la vis de réglage (7) des robinets (6) jusqu'à obtenir le minimum désiré.
- Réglage minimum (Fig.1) : (appareils prévus pour gaz naturel et adaptés au GPL)**
Enlever la manette (8) du robinet, intervenir sur la vis de réglage avec le tournevis (6) en la vissant jusqu'en fin de course
Attention! Il faut rétablir le scellage avec un vernis résistant au chaleur sur les vis de régulation qui ont été manipulés.
- Pression d'alimentation**:
elle doit être comme indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et le manuel d'instructions (voir tableau données techniques). Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tube en caoutchouc avec un manomètre à eau ou quelque chose de semblable dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Une fois fini le contrôle revisser la vis.
Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.

Attention: après chaque transformation, appliquer sur la plaque des caractéristiques de l'appareil, le nouveau réglage en appliquant la plaque contenue dans le sac des injecteurs.

5.1.1 REMPLACEMENT DE PIECES DETACHEES DES BRULEURS TOP

- Robinet de sécurité** (6): enlever les grilles (1), les brûleurs (3), les bacs (2), le tableau de commande (12), dévisser les tuyaux de raccordement (13) et les raccords (14) de la rampe, dévisser le thermocouple (15) remplacer le robinet.
- Thermocouple** (15): dévisser le raccord du robinet (6), dévisser les écrous de fixation à l'équerre de support du thermocouple (16), remplacer le thermocouple.
- Brûleur veilleuse** (20): enlever les grilles (1), les brûleurs (3), le bac (2), dévisser le tuyau de raccordement veilleuse (16), dévisser la veilleuse du support.

5.2 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ - PLAQUE COUP DE FEU

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (voir tableau des caractéristiques présent près de l'entrée du gaz sur l'appareil).

Pour un fonctionnement avec d'autres gaz procéder de la façon suivante:

- la transformation doit être effectuée par du personnel qualifié;
- Les pièces en dotation des injecteurs pour l'adaptation à un autre type de gaz, différent de celui qui était prévu sur l'appareil, est normalement contenu dans un sachet en nylon avec les relatives étiquettes supplémentaires reportant tous les types de gaz.
- Si ces pièces ne sont pas fournies, il faut la demander auprès du concessionnaire/importateur en s'assurant avant que l'appareil peut fonctionner avec d'autres types de gaz. Une fois terminée l'adaptation et les réglages nécessaires, il faut appliquer dans

l'espace de la plaquette des caractéristiques prévu à cet effet l'étiquette relative au gaz correspondant.

- Remplacement de l'injecteur brûleur** (fig. 8) (fig. 10): enlever le tableau de commande (12). Ouvrir complètement la bague de réglage d'air brûleur (24) et remplacer l'injecteur (27). Remonter le tout; placer la bague de réglage d'air brûleur (24) à la distance prévue ("A") sur le tableau des données techniques en fonction du type de gaz (fig.10).
- Remplacement de l'injecteur veilleuse** (23) (fig. 10): enlever le tableau de commande (12) dévisser le tuyau de raccordement (16), remplacer l'injecteur en faisant attention à introduire en même temps dans le porte-injecteur l'injecteur et le tuyau de raccordement veilleuse.
Contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz à l'aide d'eau et de savon.
- Réglage du minimum** (fig.8) :
enlever la manette (8) du robinet, intervenir avec un tournevis sur la vis de réglage (7) du robinet (6) jusqu'à obtenir le minimum désiré.
- Réglage minimum (Fig.1) : (appareils prévus pour gaz naturel et adaptés au GPL)**
Enlever la manette (8) du robinet, intervenir sur la vis de réglage avec le tournevis (6) en la vissant jusqu'en fin de course.
Attention! Il faut rétablir le scellage avec un vernis résistant au chaleur sur les vis de régulation qui ont été manipulés.
- Pression d'alimentation**:
elle doit être comme celle indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et sur le manuel d'instructions (voir tableau Données Techniques).
Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tube en caoutchouc avec un manomètre à eau ou quelque chose de semblable dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Une fois le contrôle fini revisser à tenue la vis.
Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.

Attention: après chaque transformation appliquer sur la plaque des caractéristiques de l'appareil le nouveau réglage en appliquant la plaque contenue dans le sac des injecteurs.

5.2.1 REMPLACEMENT DE PIECES DETACHEES DU BRULEUR PLAQUE COUP DE FEU

- Robinet de sécurité** (6) (fig.8): enlever le tableau de commande (12), dévisser l'écrou de raccordement du robinet à la rampe d'alimentation (9) et à la conduite d'alimentation brûleur, dévisser le thermocouple (15) et la conduite veilleuse (16) du robinet, remplacer le robinet.
- Thermocouple** (15) (fig.8-10): enlever le tableau de commande (12), dévisser le thermocouple (15) du robinet (6) et du support veilleuse (30), et le remplacer.
- Bougie d'allumage** (18) (fig.10): enlever le tableau de commande (12), dévisser l'écrou de raccordement bougie du support veilleuse (30), enlever la bougie et la remplacer.
- Allumeur piézo-électrique** (19) (fig. 8): enlever le tableau de commande (12), retirer le câble de raccordement bougie (21), enlever l'écrou de fixation du piézo-électrique et le remplacer.
- Brûleur veilleuse** (23): enlever le tableau de commande (12), dévisser l'écrou de raccordement veilleuse, le thermocouple (20), enlever l'écrou de raccordement bougie d'allumage, enlever les vis de fixation veilleuse et remplacer la veilleuse. Remonter le tout.

5.3 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ- FOUR CUISINIÈRES À GAZ

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (voir tableau des caractéristiques présent près de l'entrée du gaz sur l'appareil).

Pour un fonctionnement avec d'autres gaz procéder de la façon suivante:

- la transformation doit être effectuée par du personnel qualifié;
- Les pièces en dotation des injecteurs pour l'adaptation à un autre type de gaz, différent de celui qui était prévu sur l'appareil, est normalement contenu dans un sachet en nylon avec les relatives étiquettes supplémentaires reportant tous les types de gaz. Si ces pièces ne sont pas fournies, il faut la demander auprès du concessionnaire/importateur en s'assurant avant que l'appareil peut fonctionner avec d'autres types de gaz. Une fois terminée l'adaptation et les réglages nécessaires, il faut appliquer dans l'espace de la plaquette des caractéristiques prévu à cet effet l'étiquette relative au gaz correspondant.
- Remplacement du brûleur du four 7.7 kW** (fig.4):
ouvrir la porte du four, enlever la sole (4), remplacer l'injecteur (17). Positionner la bague de réglage d'air (21) selon ce qui est indiqué sur le tableau des données techniques quota A =..... en fonction du type de gaz (fig.6) serre avec les vis (22).

- **Remplacement du brûleur du four 12 kW (fig.4):**
ouvrir la porte du four, enlever la sole (4), enlever la protection de la chambre de mixage (35), remplacer l'injecteur (17). Positionner la bague de réglage d'air (21) selon ce qui est indiqué sur le tableau des données techniques quota A =..... en fonction du type de gaz (fig.6) serre avec les vis (22).
- **Réglage du minimum du brûleur du four:**
la flamme du brûleur fonctionnant au minimum doit être stable même après de brusques mouvements de la manette de la position maximum à la position minimum.
Le thermocouple doit être chauffé par la flamme du brûleur au minimum sans que celui-ci s'éteigne (voir fig. 6). Pour régler le minimum, visser ou dévisser la vis de réglage (5) présente sur le robinet thermostatique (6): en la dévissant le minimum augmente, en la vissant il diminue.
- **Pression d'alimentation:**
elle doit être comme indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et sur le manuel d'instructions (voir tableau Données Techniques).
Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tube en caoutchouc avec un manomètre à eau ou quelque chose de semblable dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Une fois le contrôle fini revisser à tenue la vis.
Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.

5.3.1 REMPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES DU FOUR

- **Robinet thermostatique (6):**
enlever les grilles (1), les brûleurs (3), les bacs (2), le tableau de commande (12), dévisser les raccords d'entrée (14) et de sortie (7), dévisser le thermocouple (15), retirer la boule du robinet thermostatique présent à l'intérieur du four, sur le support (23) remplacer le robinet et remonter le tout.
- **Thermocouple (15):**
enlever la sole du four (4) et le pare-flamme du brûleur (24). Dévisser le thermocouple du support et du robinet thermostatique et le remplacer. Le remplacer comme sur fig. 6.
- **Bougie d'allumage (25):**
Enlever la sole du four (4) et le pareflamme du brûleur (24). Dévisser la bougie et la remplacer. La remplacer en vérifiant que le brûleur soit bien allumé.
- **Allumeur piézo-électrique (19):**
retirer le câble de haute tension (18) de l'allumeur, dévisser l'écrou de fixation au tableau de commande, remplacer le piézo-électrique.

5.3.2 REMPLACEMENT BRÛLEUR FOUR 7.7 KW

Enlever la sole du four (4), enlever le pare-flamme du brûleur (24), dévisser l'écrou (18) de fixation du porte-injecteur (20), dévisser les écrous de raccordement thermocouple et bougie, dévisser les vis de fixation du brûleur au fond.
Remplacer le brûleur et remonter le tout.

5.3.3 REMPLACEMENT BRÛLEUR FOUR 12 KW

Enlever la sole du four (4), enlever le support soles (28), dévisser l'écrou (18) de fixation du porte-injecteur (20), s'viter le viti di fissaggio bruciature al forno.

N.B.: après chaque remplacement ou réparation contrôler le bon fonctionnement des pièces remplacées et pourvoir à la mise au point de celles-ci.
Contrôler les tenues des raccords de gaz avec de l'eau et du savon, ne jamais utiliser de flammes libres.

6. INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE

6.1 ALLUMAGE DU BRÛLEUR PLAQUE COUP DE FEU

Allumage de la Flamme Veilleuse:

Pousser sur la manette (8) et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position veilleuse ★ (symbole étincelle). Appuyer en même temps sur la manette et le bouton du piézo-électrique, le brûleur veilleuse s'allumera. Maintenir enfoncée la manette pendant 10-15 secondes et la relâcher. Vérifier l'allumage à travers les trous (22) présents sur le tableau de commande (12). Si l'allumage ne se produit pas, répéter l'opération.

Allumage et extinction du brûleur Plaque coup de feu:

À partir de la position veilleuse ★ tourner la manette encore dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum ♢ (symbole grand). Le brûleur s'allumera automatiquement. En tournant encore la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ♢ (symbole petit), le brûleur fonctionnera au minimum.

Pour éteindre le brûleur tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ★, seul le brûleur veilleuse restera allumé.

Extinction totale de la Plaque coup de feu:

Pour éteindre totalement la Plaque coup de feu, appuyer sur la manette sur la position ★ et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ● (fermé).

6.2 ALLUMAGE DES BRÛLEURS – FEUX OUVERTS (Fig.1)

Allumage Veilleuse:

Pousser sur la manette (8) et la tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position veilleuse ★ (symbole étincelle). Appuyer sur la manette et allumer le brûleur veilleuse avec une flamme. Maintenir enfoncée la manette pendant 10-15 secondes et la relâcher. Vérifier l'allumage à travers le trou situé sur le brûleur (3). Si l'allumage ne se produit pas, répéter l'opération.

Allumage et extinction du brûleur avec veilleuse:

À partir de la position veilleuse ★ tourner la manette toujours dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum ♢ (symbole grand). Le brûleur s'allumera automatiquement. En tournant encore la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ♢ (symbole petit), le brûleur fonctionnera au minimum. Pour éteindre le brûleur tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ★, seul le brûleur veilleuse restera allumé.

Extinction totale du brûleur avec veilleuse

Pour éteindre complètement le brûleur du Feu Ouvert avec veilleuse appuyer sur la manette sur la position ★ et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ● (fermé).

Entretien:

La qualité et la précision de la fabrication de s'appareillages réduisent au minimum l'entretien. Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par un technicien qualifié au moins deux fois par an.

- Robinets de commande: il faut les faire contrôler et les faire graisser par un technicien qualifié tous les 6-12 mois.

Nettoyage:

Pour un bon fonctionnement, nettoyer quotidiennement l'appareillage, en enlevant et en lavant les grilles, les bacs et les brûleurs, en faisant attention à ce qu'aucune saleté et aucun liquide ne tombe à l'intérieur des brûleurs afin de ne pas boucher les injecteurs et d'empêcher le fonctionnement des brûleurs. Nettoyer les surfaces en acier inox avec un chiffon humide ou bien avec de l'eau et du savon, ne pas utiliser de détergents contenant du CHLORE ou des substances ABRASIVES, laver et essuyer soigneusement. Nettoyer les surfaces émaillées avec de l'eau et du savon exclusivement.

6.3 ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR FOUR

Allumage:

Le brûleur du four est alimenté par l'intermédiaire d'un robinet thermostatique avec sécurité et d'un brûleur veilleuse.

6.3.1 INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU ROBINET THERMOSTATIQUE DU FOUR

Pour allumer le brûleur, raccordé au robinet, pousser sur la manette jusqu'à son arrêt et tourner la manette dans le sens de la flèche jusqu'à la position ★ "VEILLEUSE" (fig. 1). Appuyer à fond sur la manette, et tout en la maintenant enfoncée, allumer le brûleur veilleuse. Au moment de l'allumage, maintenir la manette enfoncée pendant au moins 15". Une fois relâchée, la veilleuse doit rester allumée. Si elle s'éteint, répéter l'opération.

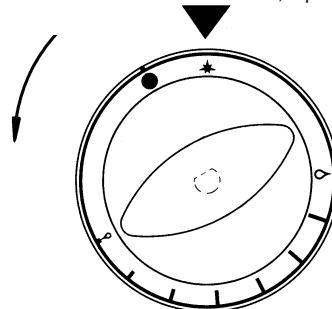


FIG. 1

Une fois la manette relâchée et la veilleuse allumée, tourner la manette jusqu'au déclic " ♢ ", le brûleur principal s'allumera (fig. 2).

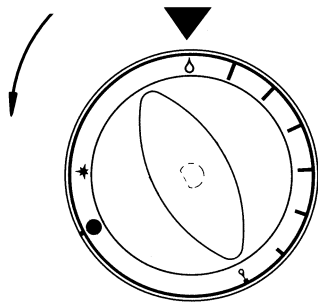


FIG. 2

Tourner encore la manette pour choisir la température désirée (fig. 3). Tenir présent que la position Δ flamme grande (portée maximum) indique la température maximum et que la position Δ flamme petite indique la température minimum.

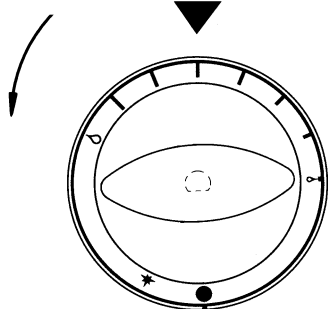


FIG. 3

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position " Δ " sans forcer la manette (fig. 4), appuyer à fond sur la manette et tourner jusqu'à la position "VEILLEUSE" $\star$. Pour éteindre complètement appuyer ultérieurement et tourner jusqu'à l'arrêt.

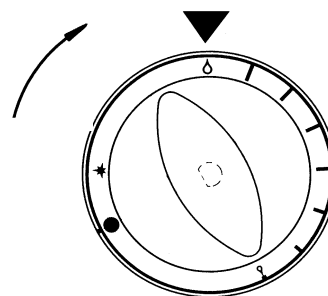


FIG. 4

N.B.: le champ de réglage du robinet thermostatique est de $120^\circ \div 320^\circ\text{C}$ et chaque division, est mise en évidence par un déclic qui donne une différence de température de $\sim 28^\circ\text{C}$.

Entretien:

La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduisent au minimum l'entretien. Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par un technicien qualifié, au moins deux fois par an.

N.B.: Ne jamais effectuer d'interventions sur les robinets thermostatiques, au risque de les dérégler

Nettoyage:

Pour un bon fonctionnement, nettoyer quotidiennement l'appareillage. Nettoyer les surfaces en acier inox avec un chiffon humide ou bien avec de l'eau et du savon, ne pas utiliser de détergents contenant du CHLORE ou des substances ABRASIVES, laver et essuyer soigneusement. Nettoyer les surfaces émaillées avec de l'eau et du savon exclusivement.

N.B.: ne pas laisser la porte du four ouverte durant le fonctionnement, pour éviter la surchauffe des manettes et des robinets de commande des brûleurs au risque de compromettre le bon fonctionnement de l'appareil

7. CONDITIONS D'INSTALLATION - CUISINIÈRES MIXTES

L'appareil doit être installé à un endroit bien aéré, si possible sous une hotte d'aspiration pour garantir l'évacuation complète des vapeurs produites durant la cuisson.

Avant la mise en service toutes les pellicules de protection doivent être retirées; nettoyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon doux, d'eau tiède et d'un détergent, de façon à éliminer les produits antirouille appliqués durant la fabrication; essuyer ensuite à l'aide d'un chiffon propre.

Pour le montage de l'appareillage à proximité de murs, de parois, de meubles de cuisine, de revêtements décoratifs, etc., il est recommandé de s'assurer que ceux-ci sont en matériaux inflammables ou bien de maintenir une distance d'au moins 100 mm.

Veiller à s'assurer que sont respectées les normes anti-incendie.

Les appareillages peuvent être positionnés, en fonction du modèle, comme appareillages sur plan, posés au sol ou en batterie avec d'autres appareillages de la même série. L'interrupteur général et la prise de courant doivent se trouver à proximité de l'appareillage et être faciles d'accès.

Procéder à la mise à l'horizontale, au réglage de la hauteur et garantir la stabilité en réglant les pieds de mise à niveau.

7.1 NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÈGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES

Durant le montage il est nécessaire:

1. de respecter les normes de sécurité;
2. de respecter les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareillage;
3. de lire attentivement les recommandations et autres instructions du présent manuel qui fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité quant à l'installation, l'utilisation et l'entretien.
4. le manuel doit en outre être conservé de telle sorte qu'il puisse être consulté à tout moment par les opérateurs.

7.2 INSTALLATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

L'installation, la mise en service et l'entretien de l'appareil doivent être confiés exclusivement à un personnel spécialisé.

Les opérations d'installation doivent être effectuées dans le respect de la réglementation en vigueur dans le pays où l'appareillage est installé.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement dû à une mauvaise installation, à une intervention non prévue sur l'appareillage, à une mauvaise utilisation, un mauvais entretien, au non-respect de la réglementation applicable et à la négligence.

RECOMMANDATION POUR L'INSTALLATEUR

APPAREILLAGE DE POIDS SUPÉRIEUR A 40 kg

RACCORDER LE CÂBLE D'ALIMENTATION A LA BORNE DE SECTEUR AVANT DE POSITIONNER DÉFINITIVEMENT L'APPAREIL

7.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- 1) Telles qu'elles sont fournies les cuisinières sont prévues pour fonctionner à une tension de $400\text{Vca} \pm 3\text{N}$.
- 2) Le branchement au secteur d'alimentation électrique doit s'effectuer en installant un interrupteur automatique de portée adaptée dont la distance d'ouverture des contacts doit être au minimum de 3 mm. En outre la tension du secteur d'alimentation ne doit pas s'écarter de la tension d'alimentation prévue de plus de $\pm 10\%$.
- 3) Le câble flexible utilisé pour le branchement au secteur d'alimentation électrique ne doit pas être de caractéristiques inférieures au type de flexible à isolation en caoutchouc H05RN-F et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximum de courant; comme indiqué dans le tableau 1.1, son diamètre minimum doit être conforme à celui indiqué en fonction du modèle de cuisinière.
- 4) Sur les plans de cuisson de type "top" l'entrée des câbles et le bornier d'alimentation se trouvent sur la paroi arrière; pour procéder au branchement, il est nécessaire de retirer les vis présente sur le couvercle de protection. Sur les cuisinières posées au sol, pour accéder au bornier de branchement de la ligne d'alimentation, il est nécessaire de démonter le couvercle de protection fixé sur le côté gauche de l'appareil; pour les plans de cuisson au sol, démonter la protection du bornier présente sur le côté gauche à l'intérieur du meuble. Pour le branchement:

introduire le câble flexible à travers le passe-fil et le presse-fil et raccorder chacun des conducteurs aux bornes correspondantes.

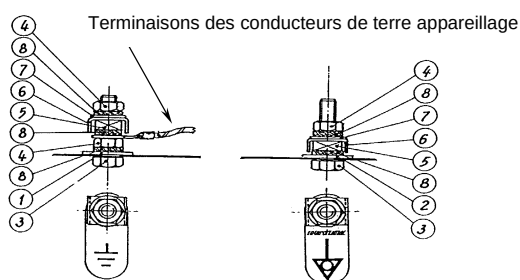
- 5) Il est indispensable de raccorder l'appareillage à une prise de terre. A cet effet est présente, près du bornier de branchement, une borne marquée du symbole $\equiv$ à laquelle doit être raccordé le conducteur de terre (jaune-vert).

Ce connecteur doit être suffisamment long de telle sorte qu'en cas de desserrement du presse-fil il ne soit pas sollicité avant que les conducteurs d'alimentation ne se soient débranchés.

Note: la mise à la terre doit être conforme à la réglementation en vigueur.

7.4 BRANCHEMENT ÉQUIPOTENTIEL

En cas d'installation de plusieurs appareillages en batteries, la cuisinière doit être intégrée à un système équipotentiel à contrôler sur la base de la réglementation en vigueur. Le branchement se trouve sur la paroi arrière des appareils et est marquée de l'indication "ÉQUIPOTENTIEL".



NOTE: le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité décrites ci-dessus!

7.5 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ FOURNIS

Outre le thermostat de fonctionnement, l'appareil est pourvu d'un thermostat de sécurité qui éteint le four dans le cas où le thermostat susmentionné ne fonctionne pas. En cas d'anomalie, faire appel au service d'assistance.

8. INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE

Les cuisinières sont des appareils destinés à la cuisson d'aliments et doivent être utilisés exclusivement par un personnel qualifié dans le respect des instructions figurant dans le présent manuel; toute utilisation autre que celle prévue peut s'avérer dangereuse.

8.1 MISE EN MARCHÉ DU FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION

Actionner l'interrupteur principal.

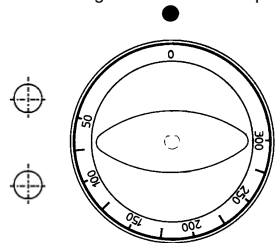
Amener la manette du thermostat de la position "0" à la position désirée, entre 50°C et 300°C; les deux témoins doivent alors s'allumer.

Le témoin vert indique que le four est sous pression et le témoin jaune que la résistance du four ventilé est allumée.

Dès que la température programmée est atteinte, le témoin jaune s'éteint.

Pour éteindre le four, ramener le thermostat sur la position "0".

Le chauffage du four est à air pulsé.



8.2 MISE EN MARCHÉ DU FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE

La manette graduée de 0 à 300°C fait à la fois office d'interrupteur et de thermostat; en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour programmer la température désirée, de 50°C à 300°C, le témoin vert doit s'allumer.

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre la manette accompagnée des barres symboles (résistances haut et bas), il est possible d'obtenir les fonctions suivantes:

Position 0 Four éteint.

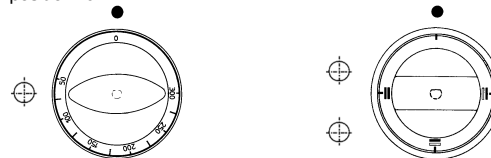
Position $\equiv$ Chauffage total du four par l'intermédiaire des résistances supérieures et inférieures (les deux voyants jaunes sont allumés)

Position $\equiv$ Chauffage de la seule partie inférieure du four (témoin jaune inférieur allumé).

Position $\equiv$ Chauffage de la seule partie supérieure du four (témoin jaune supérieur allumé).

Dès que la température programmée est atteinte, le ou les témoins jaunes s'éteignent puis se rallument et s'éteignent cycliquement durant le fonctionnement du four.

Pour éteindre le four, ramener la manette interrupteur-thermostat sur la position "0".



9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Attention: l'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau ni à l'aide d'un nettoyeur haute pression!

Avant de procéder au nettoyage l'appareil doit être débranché du secteur d'alimentation électrique.

Les parties en acier doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon doux, d'eau et d'un détergent sans chlore ni abrasif pour ne pas endommager l'acier.

Une fois le nettoyage effectué, rincer à l'eau et essuyer à l'aide d'un chiffon sec.

- Instructions en cas de non-utilisation de l'appareil pendant une longue période:

Le débrancher du secteur d'alimentation électrique. Nettoyer à fond à l'appareil en suivant les instructions fournies à cet effet et l'essuyer.

- Instructions en cas d'anomalie:

En cas d'anomalie éteindre l'appareil et faire appel au service d'assistance.

- Entretien:

Les opérations d'entretien doivent être confiées exclusivement à un personnel qualifié.

Avant toute intervention d'entretien, veiller à débrancher l'appareil du secteur d'alimentation électrique.

Il est recommandé de faire appel au moins une fois par an à un installateur qualifié pour procéder au contrôle de l'appareil.

Il est par ailleurs recommandé d'établir un contrat d'assistance.

ESPAÑOL	INSTRUCCIONES DE USO
---------	----------------------

3. TABLA DATOS TÉCNICOS – PLACAS COCCIÓN – COCINAS CON HORNO TODAPLACA

MODELOS	QUEMADORES PLACA DE COCCIÓN Nº x kW			QUEMADORES HORNO Nº x kW		POT. TOTAL kW		CONSUMO TOTAL		DIÁMETRO BOQUILLAS 1/100 de mm	
	Nº	MÁX	MÍN.	MÁX	MÍN.	MÁX	MÍN.	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar
								kg/h	m3/h		
90-40 PCG 90-40 PCG-T 90-40 EPCG	1 x 1 x	5.5 7.5	2.1 2.9	- -	- -	13 5		0.427 0.583 1.010	0.582 0.794 1.376	120 140	180 215
90-41 PCG 90-41 PCG-T	1 x 1 x	3.7 5.5	1.1 2.1	- -	- -	9.2 3.2		0.288 0.427 0.715	0.392 0.582 0.974	95 120	145 180
90-80 PCG 90-80 EPCG 90-80 PCG-T 90-80 CFGE 90-80 ECFGE 90-80 CFGES 90-80 ECFGES	2 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	- -	- -	26 10		2 x 0.427 2 x 0.583 2.020	2 x 0.582 2 x 0.794 2.752	120 140	180 215
90-81 PCG 90-81 PCG-T 90-81 CFGE 90-81 CFGES	2 x 2 x	3.7 5.5	1.1 2.1	- -	- -	18.4 6.4		2 x 0.288 2 x 0.427 1.43	2 x 0.392 2 x 0.582 1.947	95 120	145 180
90-80 CFG 90-80 ECFG	2 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	1 x 7.7	1.6	33.7 11.6		2 x 0.427 2 x 0.583 0.598 2.618	2 x 0.582 2 x 0.794 0.815 3.567	120 140 145L	180 215 215L
90-80 CEG	2 x 1 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	- -	- -	20.4 7.2		2 x 0.288 0.427 0.583 1.586	2 x 0.392 0.582 0.794 2.160	95 120 140	145 180 215
90-81 CFG	2 x 1 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	1 x 7.7	1.6	28.1 8.8		2 x 0.288 0.427 0.583 0.598 2.184	2 x 0.392 0.582 0.794 0.815 2.975	95 120 140 145L	145 180 215 215L
90-120 PCG 90-120 EPCG 90-120 PCG-T 90-120 CFGE 90-120 ECFGE 90-120 CFGES 90-120 ECFGES	4 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	- -	- -	37 14.2		4 x 0.427 2 x 0.583 2.874	4 x 0.582 2 x 0.794 3.916	120 140	180 215
90-120 CEG 90-121 PCG 90-121 PCG-T 90-121 CFGE 90-121 CFGES	3 x 2 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	- -	- -	29.6 10.4		3 x 0.288 2 x 0.427 0.583 2.301	3 x 0.392 2 x 0.582 0.794 3.134	95 120 140	145 180 215

MODELOS	QUEMADORES PLACA DE COCCIÓN N° x kW			QUEMADORES HORNO N° x kW			POT. TOTAL kW		CONSUMO TOTAL		DIÁMETRO BOQUILLAS 1/100 de mm	
									G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20 mbar	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar
	N°	MÁX	MÍN.	N°	MÁX	MÍN.	MÁX	MÍN.	kg/h	m3/h		
90-120 CFG 90-120 ECFG	4 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	1 x	7.7	1.6	44.7	15.8	4 x 0.427 2 x 0.583 0.598 3.472	4 x 0.582 2 x 0.794 0.815 4.731	120 140 145L	180 215 215L
90-121 CFG	3 x 2 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	1 x	7.7	1.6	37.3	12	3 x 0.288 2 x 0.427 0.583 0.598 2.899	3 x 0.392 2 x 0.582 0.794 0.815 3.949	95 120 140 145L	145 180 215 215L
90-160 PCG 90-160 EPCG 90-160 CFGE 90-160 ECFGE 90-160 CFGES 90-160 ECFGES	4 x 4 x	5.5 7.5	2.1 2.9	- -	- -	-	52	20	4 x 0.427 4 x 0.583 4.040	4 x 0.582 4 x 0.794 5.504	120 140	180 215
90-161 PCG 90-161 CFGE 90-161 CFGES	4 x 2 x 2 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	- -	- -	-	40.8	14.4	4 x 0.288 2 x 0.427 2 x 0.583 3.172	4 x 0.392 2 x 0.582 2 x 0.794 4.320	95 120 140	145 180 215
90-160 CFG 90-160 ECFG	4 x 4 x	5.5 7.5	2.1 2.9	2 x	7.7	1.6	67.4	21.6	4 x 0.427 4 x 0.583 2 x 0.598 5.236	4 x 0.582 4 x 0.794 2 x 0.815 7.134	120 140 145L	180 215 215L
90-161 CFG	4 x 2 x 2 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	2 x	7.7	1.6	56.2	16	4 x 0.288 2 x 0.427 2 x 0.583 2 x 0.598 4.368	4 x 0.392 2 x 0.582 2 x 0.794 2 x 0.815 5.95	95 120 140 145L	145 180 215 215L
90-120 CFGG 90-120 ECFGG	4 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	1 x	12	2.8	49	17	4 x 0.427 2 x 0.583 0.932 3.807	4 x 0.582 4 x 0.794 1.269 5.185	120 140 190	180 215 290
90-121 CFGG	3 x 2 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	1 x	12	2.8	41.6	13.2	3 x 0.288 2 x 0.427 0.583 0.932 3.233	3 x 0.392 2 x 0.582 0.794 1.269 4.403	95 120 140 190	145 180 215 290
90.80 TPG 90.80 ETPG 90.80 TPFE 90.80 TPFES	1 x	12	5	-	-	-	12	5	0.932 0.932	1.270 1.270	180	260L

MODELOS	QUEMADORES PLACA DE COCCIÓN N° x kW			QUEMADORES HORNO N° x kW			POT. TOTAL kW		CONSUMO TOTAL		DIÁMETRO BOQUILLAS 1/100 de mm	
									G.P.L. 30/37mbar	METANO G20 20mbar	G.P.L. 30/37mbar	METANO G20 20mbar
	N°	MÁX	MÍN.	N°	MÁX	MÍN.	MÁX	MÍN.	kg/h	m3/h		
90.80 TPFG 90.80 ETPFG	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
				1 x	7.7	1.6	19,7	6.6	0.598	0.815	145L	215L
									1.53	2.08		
90.120 TPFG 90.120 ETPFG	1 x	5.5	2.1						0.427	0.582	120	180
	1 x	7.5	2.9						0.583	0.794	140	215
	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
							32,7	11,6				
				1 x	7.7	1.6			0.598	0.815	145L	215L
90.120 TPFGG 90.120 ETPFGG	1 x	5.5	2.1						0.427	0.582	120	180
	1 x	7.5	2.9						0.583	0.794	140	215
	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
				1 x	12	2.8	37	12,8	0.932	1.269	190	290
									2.87	3.915		
90.121 TPFG	1 x	3.7	1.1						0.288	0.392	95	145
	1 x	5.5	2.1						0.427	0.582	120	180
	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
				1 x	7.7	1.6	28,9	9.8	0.598	0.815	145L	215L
									2,24	3.05		
90.121 TPFGG	1 x	3.7	1.1						0.288	0.392	95	145
	1 x	5.5	2.1						0.427	0.582	120	180
	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
				1 x	12	2.8	33,2	11	0.932	1.269	190	290
									2.58	3.51		
90.120 TPFE 90.120 TPFES	1 x	5,5	2,1						0.427	0.582	120	180
	1 x	7,5	2,9	-	-	-	25	10	0.583	0.794	140	215
	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
									1.94	2.646		
90.121 TPFE 90.121 TPFES	1 x	3,7	1,1						0.288	0.392	95	145
	1 x	5,5	2,1	-	-	-	21,2	8,2	0.427	0.582	120	180
	1 x	12	5						0.932	1.270	180	260L
									1.647	2.78		

BOQUILLA PILOTO PARA HORNO 2/1-7,7 kW				19	36
BOQUILLA PILOTO PARA HORNO 12 kW				19	36
PILOTO PARA QUEMADOR TODAPLACA				22	37
PILOTO PARA QUEMADORES PLACAS DE COCCIÓN				20	35
BY – PASS QUEMADOR "C" 3,7 kW				50	REGUL.
" " " 5,5 kW				70	REGUL.
" " "D" 7.5 Kw				90	REGUL.
" HORNO GN 2/1 7,7 kW				65	REGUL.
" HORNO maxi 12 kW				85	130
" TODAPLACA 12 kW				115	150
POSICIÓN AIRE PRIMARIO PARA QUEMADOR DE 3,7 kW				3	3
POSICIÓN AIRE PRIMARIO PARA QUEMADOR DE 5.5 kW				14	12
POSICIÓN AIRE PRIMARIO PARA QUEMADOR DE 7.5 kW				ABIERTA	2.5
POSICIÓN AIRE PRIMARIO PARA QUEMADOR DE 7.7 kW				24	25
POSICIÓN AIRE PRIMARIO PARA QUEMADOR DE 12 kW				21	8
POSICIÓN AIRE PRIMARIO PARA QUEMADOR DE 12 kW				17	11

ESTOS VALORES SON INDICATIVOS, SE DEBE COMPROBAR SIEMPRE QUE LA LLAMA SEA REGULAR

3.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS GASES

Los datos correspondientes a las potencias y los consumos hacen referencia a los siguientes tipos de gas:

TIPO DE GAS	PODER CALORÍFICO INF. (PCI)	PRESIÓN mbar	PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH ₄	9.45 kW m ³ /h	20	200
G30 (butano) C ₄ H ₁₀	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propano) C ₃ H ₈	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L-DE)	8.12 kW m ³ /h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW m ³ /h	25	250

En la fase de instalación de los aparatos es necesario que las presiones de los gases de alimentación sean las antedichas a fin de poder conseguir el máximo rendimiento de los quemadores.

Presiones mbar = milibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (milímetros de columna de agua)

Potencia = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR CUALIFICADO

4.1 INSTALACIÓN DEL EQUIPO

- Sacar el aparato de su embalaje, comprobando su integridad. En caso de duda, no utilizarlo, y dirigirse a personal profesional cualificado. Ubicar el aparato siempre bajo una campana de aspiración. Tras su colocación, debe nivelarse mediante las patas.
- La conexión del aparato debe ser efectuada siempre utilizando tubos rígidos en acero galvanizado o cobre. Todos los cierres de las rosas de unión deben estar hechos de materiales certificados para la utilización con gases.
- Si el aparato se instala pegado a la pared, en contacto con material inflamable, es preciso intercalar, entre el aparato y la pared, una capa de material aislante resistente al calor, o bien dejar un espacio de 200 mm entre el aparato y la pared.
- La instalación general del gas, aguas arriba del aparato, así como las características de los entornos donde se instala el aparato, deben cumplir las normas vigentes.
- Antes de conectar el aparato, se debe comprobar que el gas para el que aquél está predispuesto y el gas disponible de alimentación correspondan, con el fin de verificar su idoneidad. Si los dos gases no se corresponden, se debe proceder como se describe en el párrafo "Transformación para funcionamiento con otros gases".
- Colocar siempre una llave de paso de abre-cierre entre cada aparato y la tubería de abastecimiento del gas.
- Verificar que la ventilación de los entornos sea suficiente durante el funcionamiento del aparato, considerando que la cantidad de aire necesaria para la combustión es de 2 m³/h de aire por cada kW de potencia instalada.

4.2 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES

- Normas UNI-CIG 8723, circular M.I. n° 68 del 25/11/69 y variantes.
- Normas de prevención de accidentes.

4.3 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "A"

Los aparatos se deben instalar en sitios aptos para la descarga de los productos de la combustión que debe efectuarse según cuanto prescrito por las normas de instalación. Nuestros aparatos son considerados (ver tablas de datos técnicos) como aparatos de gas del tipo A no previstos para enlazarlos con un conducto natural de descarga de los productos de la combustión.

Dichos aparatos deben descargar en campanas al efecto o en dispositivos similares, enlazados con una chimenea cuya eficiencia es preciso asegurar, o bien deben descargar directamente al exterior.

A falta de esto se admite la utilización de un extractor de aire conectado directamente con el exterior, de capacidad no inferior a cuanto requerido, aumentada del recambio de aire necesario para asegurar el bienestar de los operadores.

4.4 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "B"

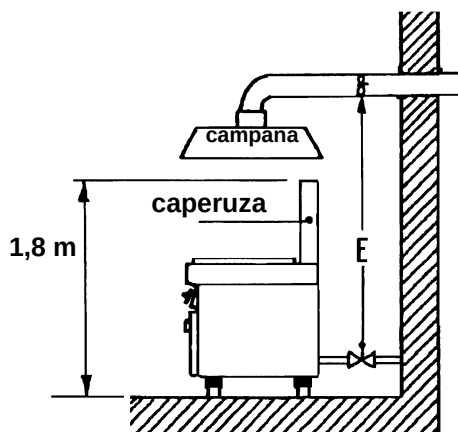
Los aparatos se deben instalar en sitios aptos para la descarga de los productos de la combustión que debe efectuarse según cuanto prescrito por las normas de instalación.

Nuestros aparatos son considerados (v. tabla de datos técnicos) como aparatos de gas de tipo B, están previstos para conectarlos con un conducto natural de evacuación de los productos de la combustión, por ejemplo para conectarlos con una chimenea de tiro natural de eficacia comprobada, o descargar los productos de la combustión directamente al exterior; o bien conectados con un sistema de evacuación forzada, por ejemplo una campana provista de extractor mecánico.

Si los productos de la combustión son descargados mediante un sistema de evacuación forzada:

- la alimentación del gas para el aparato debe estar conectada directamente con el sistema de evacuación forzada y se debe cortar en el caso de que su caudal descienda por debajo de los valores prescritos. La readmisión de los gases en el aparato se debe poder efectuar sólo manualmente;
- en el caso de instalación bajo campana, la parte terminal del conducto de descarga del aparato debe estar a por lo menos 1,8 m de la superficie de apoyo del aparato, la sección de salida del conducto de descarga de los productos de la combustión debe quedar dentro del perímetro de base de la propia campana.

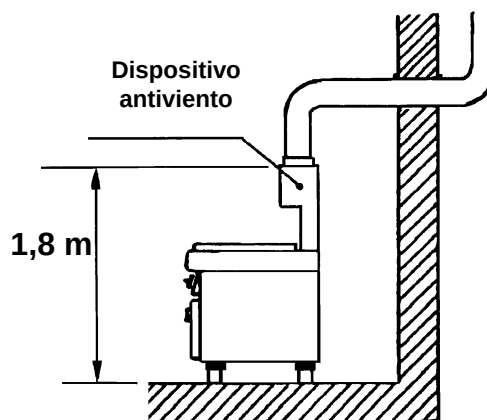
DESCARGA



E: Esclavizamiento eléctrico

NOTA: la caperuza viene suministrada a demanda

DESCARGA NATURAL



NOTA: El dispositivo antiviento es suministrado a demanda

4.5 CONTROL DE FUGAS DE GAS

Terminada la instalación es necesario comprobar que no haya fugas de gas por los empalmes de las tuberías, utilizando una solución de agua jabonosa; las eventuales fugas de gas quedarán señaladas por burbujas de espuma.

No utilizar nunca llamas para comprobar eventuales fugas.

Con el aparato listo para el uso, comprobar que no haya fugas de gas, verificando que el contador, si presente, que no haya paso ni consumo de gas por un periodo de 30 minutos.

5. MANTENIMIENTO

El mantenimiento se reduce al mínimo gracias a una construcción esmerada de los aparatos.

De todas maneras se aconseja encargar un control de los aparatos a personal cualificado, por lo menos dos veces al año.

N.B.: El constructor rehusa cualquier responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación errada, por un mantenimiento descuidado, por modificaciones ilícitas, por usos inadecuados y por el incumplimiento de las normas de prevención de accidentes y de seguridad aplicables a las instalaciones de gas.

5.1 TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS – QUEMADORES TOP

El aparato es ensayado y predispuesto para funcionar con gas metano (ver tabla de características aplicada en el aparato cerca de la entrada del gas en el aparato).

Para el funcionamiento con otros tipos de gas se debe proceder como indicado a continuación:

- la transformación debe ser efectuada por personal cualificado;
- Los elementos de las boquillas necesarios para la conversión en otro tipo de gas distinto del que se había previsto para el aparato

normalmente se encuentra en una bolsa de nylon, con las etiquetas correspondientes suplementarias en las que se muestra todos los tipos de gas.

Si estos elementos no se entregan con la máquina, es necesario solicitarlas al distribuidor o importador, comprobando antes que el aparato sea capaz de funcionar con otros tipos de gas.

Una vez terminada la transformación y las regulaciones adecuadas, es necesario aplicar en el espacio correspondiente de la placa de características la etiqueta del gas en cuestión, recortándola.

- **Sustitución boquillas quemadores** - (fig.1): quitar las rejillas (1), los quemadores (3), la bandeja recoge-gotas (2).
Abrir completamente el casquillo de regulación del aire (4) y sustituir las boquillas (5).
- **Sustitución boquilla piloto:**
quitar las rejillas (1), los quemadores (3), la bandeja de recogida de gotas (2), desenroscar la tuerca situada debajo del piloto (20) desenroscar la boquilla dentro del agujero donde estaba enroscada la tuerca, (17) y cambiarla.
- **Regulación del mínimo** – (fig.1):
quitar los mandos (8) de los grifos, con un destornillador girar el tornillo de ajuste (7) de los grifos (6) hasta conseguir el mínimo de llama deseado.
- **Regulación del mínimo (Fig.1): (máquinas predisuestas para gas natural y transformadas para su uso con GPL)** Quitar el mando (8) de la llave, apretar con un destornillador el tornillo de regulación (6) hasta alcanzar el tope.
- **Presión de alimentación:**
debe ser la prescrita en la placa de características del aparato y en el folleto de instrucciones (ver la tabla de datos técnicos). Comprobar la presión de alimentación introduciendo un tubo de goma con un manómetro de agua, o aparato similar, en la toma de presión (10) soldada en la rampa (9) quitar el tornillo (11). Terminada la comprobación, enroscar de nuevo el tornillo hasta asegurar la estanqueidad.
Si la presión de alimentación resultara ser diferente de la prescrita, averiguar la causa y proceder a restablecer la presión prescrita.

Atención: después de cualquier transformación, indicar en la placa de características del equipo el nuevo calibrado, aplicando la plaquita incluida en la bolsa de las boquillas.

5.1.1 SUSTITUCIÓN PIEZAS DE REPUESTO QUEMADORES TOP

- **Llave de paso de seguridad** (6): quitar las rejillas (1), los quemadores (3), las bandejas (2), el panel (12), desenroscar los tubos de conexión (13) y los empalmes (14) de la rampa, desenroscar el termopar (15) sustituir el grifo.
- **Termopar** (15): desenroscar el empalme del grifo (6), desenroscar las tuercas de fijación de la escuadra de soporte termopar (16), sustituir el termopar.
- **Quemador piloto** (20): quitar las rejillas (1), los quemadores (3), la bandeja (2), desenroscar el tubo de conexión del piloto (16), desenroscar el piloto del soporte.

5.2 TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS – TODAPLACA

El aparato es ensayado y predispuerto para funcionar con gas metano, (ver tabla de características aplicada en el aparato cerca de la entrada del gas en el aparato).

Para el funcionamiento con otros tipos de gas se debe proceder como indicado a continuación:

- la transformación debe ser efectuada por personal cualificado;
- Los elementos de las boquillas necesarios para la conversión en otro tipo de gas distinto del que se había previsto para el aparato normalmente se encuentra en una bolsa de nylon, con las etiquetas correspondientes suplementarias en las que se muestra todos los tipos de gas.
Si estos elementos no se entregan con la máquina, es necesario solicitarlas al distribuidor o importador, comprobando antes que el aparato sea capaz de funcionar con otros tipos de gas.
Una vez terminada la transformación y las regulaciones adecuadas, es necesario aplicar en el espacio correspondiente de la placa de características la etiqueta del gas en cuestión, recortándola.
- **Sustitución boquilla quemador** (fig.8- 10):
quitar el panel (12). Abrir completamente el casquillo de regulación del aire del quemador (24) y sustituir la boquilla (27). Montar de nuevo el conjunto; colocar el casquillo de regulación del aire para el quemador (24) a la distancia prevista ("A") en la tabla de Datos Técnicos, según el tipo de gas a utilizar (fig.10).
- **Sustitución boquilla piloto** (23) (fig.10)
quitar el panel (12), desenroscar el tubo de conexión del piloto (16), cambiar la boquilla prestando atención en introducir

contemporáneamente en el portaboquilla la boquilla y el tubo de conexión del piloto.

Comprobar que no haya fugas de gas utilizando una solución de agua jabonosa.

- **Regulación del mínimo (fig.8):**
- quitar el mando (8) del grifo, con un destornillador girar el tornillo de ajuste (7) del grifo (6) hasta conseguir el mínimo de llama deseado.
- **Regulación del mínimo (fig.8): (máquinas predisuestas para gas natural y transformadas para su uso con GPL)** Quitar el mando (8) de la llave, apretar con un destornillador el tornillo de regulación (7) hasta alcanzar el tope.
- **Presión de alimentación:**
debe ser la prescrita en la placa de características del aparato y en el folleto de instrucciones (ver la tabla de Datos Técnicos). Comprobar la presión de alimentación introduciendo un tubo de goma con un manómetro de agua, o aparato similar, en la toma de presión (10) soldada en la rampa (9) quitar el tornillo (11). Terminada la comprobación, enroscar de nuevo el tornillo hasta asegurar la estanqueidad.
Si la presión de alimentación resultara ser diferente de la prescrita, averiguar la causa y proceder a restablecer la presión prescrita.

Atención: después de cualquier transformación, indicar en la placa de características del equipo el nuevo calibrado, aplicando la plaquita incluida en la bolsa de las boquillas.

5.2.1 SUSTITUCIÓN DE PIEZAS DE REPUESTO TODAPLACA

- **Grifo de seguridad** (6) (fig.8): quitar el panel (12), desenroscar la tuerca de conexión del grifo con la rampa de alimentación (9) y el tubo de alimentación para el quemador, desenroscar el termopar (15) y el tubo del piloto (16) del grifo, cambiar el grifo.
- **Termopar** (15) (fig. 8): quitar el panel (12), desenroscar el termopar (15) de la llave de paso (6) y del soporte del piloto (23), seguidamente cambiar el termopar.
- **Bujía de encendido** (30) (fig.10): quitar el panel (12), desenroscar la tuerca de conexión de la bujía de encendido del soporte del piloto (30).
- **Encendedor piezoeléctrico** (19) (fig. 8): quitar el panel (12), quitar el cable de conexión de la bujía (21), quitar la tuerca de fijación del piezoeléctrico y cambiarlo.
- **Quemador piloto** (23): quitar el panel (12), desenroscar la tuerca de conexión del piloto, el termopar (20), quitar la tuerca de conexión de la bujía de encendido, quitar los tornillos de fijación del piloto y cambiar el piloto. Seguidamente montar de nuevo el conjunto.

5.3 TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS – HORNO COCINAS DE GAS

El aparato es ensayado y predispuerto para funcionar con gas metano, (ver tabla de características aplicada en el aparato cerca de la entrada del gas en el aparato).

Para el funcionamiento con otros tipos de gas se debe proceder como indicado a continuación:

- la transformación debe ser efectuada por personal cualificado;
- Los elementos de las boquillas necesarios para la conversión en otro tipo de gas distinto del que se había previsto para el aparato normalmente se encuentra en una bolsa de nylon, con las etiquetas correspondientes suplementarias en las que se muestra todos los tipos de gas.
Si estos elementos no se entregan con la máquina, es necesario solicitarlas al distribuidor o importador, comprobando antes que el aparato sea capaz de funcionar con otros tipos de gas.
Una vez terminada la transformación y las regulaciones adecuadas, es necesario aplicar en el espacio correspondiente de la placa de características la etiqueta del gas en cuestión, recortándola.
- **Sustitución boquilla del quemador del horno 7.7 kW** – (fig.4):
abrir la puerta del horno, quitar el suelo (4), cambiar la boquilla (17). Colocar el casquillo de regulación del aire según cuanto indicado en la tabla de datos técnicos cota A =..... según el tipo de gas (fig.6) sujetar con el tornillo (22).
- **Sustitución boquilla del quemador del horno 12 kW**– (fig.4A):
abrir la puerta del horno, quitar el suelo (4), remover la protección da la cámara de mezcladura (35) cambiar la boquilla (17). Colocar el casquillo de regulación del aire según cuanto indicado en la tabla de datos técnicos cota A =..... según el tipo de gas (fig.6) sujetar con el tornillo (22).
- **Regulación del mínimo del quemador horno:**
la llama del quemador que funciona al mínimo debe quedar estable también luego de brascas maniobras con el mando, desde la posición máx. a la posición mín.
El termopar debe estar calentado por la llama del quemador al mínimo sin que éste se apague (ver fig. Si es preciso ajustar el mínimo, enroscar o desenroscar el tornillo de ajuste (5) situado

en el grifo termostático (6): desenroscando el tornillo el mínimo aumenta, enroscándolo baja.

Para funcionar con GPL, enroscar el tornillo (6) a fondo hasta el tope.

- **Presión de alimentación:** debe ser la prescrita en la placa de características del aparato y en el folleto de instrucciones (ver la tabla de Datos Técnicos). Comprobar la presión de alimentación introduciendo un tubo de goma con un manómetro de agua, o aparato similar, en la toma de presión (10) soldada en la rampa (9) quitar el tornillo (11). Terminada la comprobación, enroscar de nuevo el tornillo hasta asegurar la estanqueidad. Si la presión de alimentación resultara ser diferente de la prescrita, averiguar la causa y proceder a restablecer la presión prescrita.

5.3.1 SUSTITUCIÓN DE PIEZAS DE REPUESTO HORNO

- **Grifo termostático (6):** quitar las rejillas (1), los quemadores (3), las bandejas (2), el panel (12), desenroscar los empalmes de entrada (14) y salida (7), desenroscar el termopar (15), quitar el bulbo del grifo termostático situado dentro del horno, en el soporte (23) cambiar el grifo y montar de nuevo el todo.
- **Termopar (15):** quitar el suelo del horno (4) y el cortafuego del quemador (24). Desenroscar el termopar del soporte y del grifo termostático y cambiarlo. Ponerlo como en la fig.
- **Bujía de encendido (25):** quitar el suelo del horno (4) y el cortafuego del quemador (24). Desenroscar la bujía y cambiarla. Ponerla comprobando que el quemador se encienda correctamente.
- **Encendedor piezoeléctrico (19):** desconectar el cable de alta tensión (18) del encendedor, desenroscar la tuerca de fijación al panel, cambiar el piezoeléctrico.

5.3.2 SUSTITUCIÓN QUEMADOR HORNO KW 7,7

Quitar el suelo del horno (4), quitar el cortafuego del quemador (24), desenroscar la tuerca (18) de fijación portaboquilla (20), desenroscar las tuercas de conexión termopar y bujía, desenroscar los tornillos de fijación del quemador al fondo. Sustituir el quemador y montar de nuevo todo.

5.3.3 SUSTITUCIÓN QUEMADOR HORNO KW 12

Quitar el suelo del horno (4), remover el soporte solers (28), desenroscar la tuerca (18) de fijación portaboquilla (20), svitare le viti di fissaggio bruciatore al fondo. Sustituir el quemador y montar de nuevo todo.

N.B.: después de cada sustitución o reparación, comprobar el correcto funcionamiento de los órganos cambiados y proceder a su puesta a punto. Comprobar las estanqueidades en los empalmes del gas utilizando agua jabonosa, no utilizar nunca llamas libres.

6. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

6.1 ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR TODAPLACA

Encendido Llama Piloto:

Empujar el mando (8) y girarlo en sentido antihorario hasta la posición piloto * (símbolo chispa). Contemporáneamente apretar el mando y el pulsador del piezoeléctrico; el quemador piloto se enciende. Mantener apretado el mando durante 10-15 segundos, seguidamente soltarlo. Comprobar el encendido por los agujeros (22) presentes en el panel (12). Si no se ha producido el encendido, repetir la operación.

Encendido y apagado quemador Cuecepasta

Desde la posición piloto * girar el mando en sentido horario hasta la posición máxima Δ (símbolo grande). El quemador se enciende automáticamente.

Girando el mando aún en sentido antihorario hasta la posición δ (símbolo pequeño) el quemador funciona al mínimo. Para apagar el quemador girar el mando en sentido horario hasta la posición * por lo que queda encendido sólo el quemador piloto.

Apagado total del Todaplaca:

Para apagar totalmente el Todaplaca apretar el mando en la posición * y girarlo en sentido horario hasta la posición ● (cerrado).

6.2 ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES – FUEGOS ABIERTOS (Fig.1)

Encendido piloto:

Empujar el mando (8) y girarlo en sentido antihorario hasta la posición piloto * (símbolo chispa). Presionar el mando y encender el quemador piloto con una llama. Mantener apretado el mando durante 10-15 segundos, seguidamente soltarlo. Comprobar el encendido por el agujero en el quemador (3).

Si no se ha producido el encendido, repetir la operación. Encendido y apagado quemador Cuecepasta

Desde la posición piloto * girar el mando en sentido antihorario hasta la posición máxima Δ (símbolo grande). El quemador se enciende automáticamente.

Girando el mando aún en sentido antihorario hasta la posición δ (símbolo pequeño) el quemador funciona al mínimo.

Para apagar el quemador girar el mando en sentido horario hasta la posición * por lo que queda encendido sólo el quemador piloto.

Apagado total del quemador con piloto

Para apagar totalmente el Todaplaca apretar el mando en la posición * y girarlo en sentido horario hasta la posición ● (cerrado).

Mantenimiento:

El mantenimiento se reduce al mínimo gracias a una construcción correcta de los aparatos. De todas maneras se aconseja encargar un control de los aparatos a personal cualificado, por lo menos dos veces al año:

- Grifos de mando: cada 6 –12 meses se aconseja encargar su control y engrase a un técnico cualificado.

Limpieza:

Para un correcto funcionamiento, limpiar a diario los aparatos, quitando y lavando las rejillas, bandejas y quemadores, prestando atención en que la suciedad y los líquidos no penetren dentro de los quemadores tapando las boquillas y trabando de esta manera el funcionamiento de los quemadores. Limpiar las superficies en acero inoxidable con un paño húmedo o con agua y jabón, si se utilizan detergentes éstos no deben contener sustancias CLORADAS ni ABRASIVAS, por lo tanto lavar con agua y secar cuidadosamente. Limpiar las superficies esmaltadas exclusivamente con agua y jabón.

6.3 ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR DEL HORNO

Encendido Quemador:

El quemador del horno es alimentado a través de un grifo termostático con seguridad.

6.3.1 INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL GRIFO TERMOSTÁTICO MULTIGAS

Para encender el quemador, conectado al grifo, empujar el mando hasta el tope y girarlo

en el sentido de la flecha hasta la posición * "PILOTO" (fig. 1). Apretar a fondo el mando y, manteniéndolo apretado, encender el quemador piloto. Al encendido, mantener apretado el mando durante por lo menos 15". Cuando se suelta el mando el piloto debe quedar encendido. Si se apaga se debe repetir la operación.

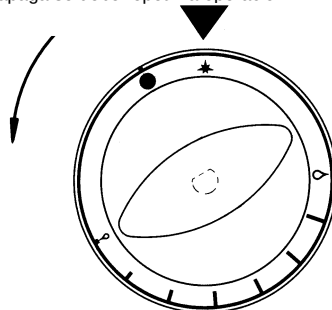


FIG. 1

Con el mando soltado y el piloto encendido, girar ulteriormente el mando hasta el paso " Δ ", se enciende el quemador principal (fig. 2).

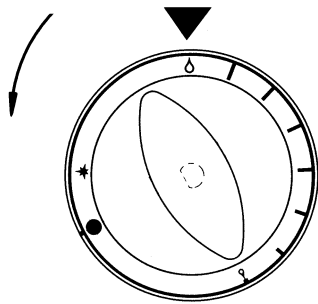


FIG. 2

Girar ulteriormente el mando para seleccionar la temperatura deseada (fig. 3). Teniendo presente que en la posición llama grande (caudal máximo) se tiene la temperatura máxima y en la posición llama pequeña se tiene la temperatura mínima.

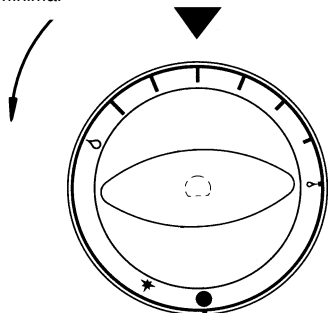


FIG. 3

Sustitución de las boquillas del quemador principal girar el mando en sentido horario hasta la posición " " sin someter el propio mando a ningún esfuerzo (fig. 4), luego apretar a fondo a el mando hasta la posición PILOTO . Para apagar totalmente apretar ulteriormente y girar hasta el tope.

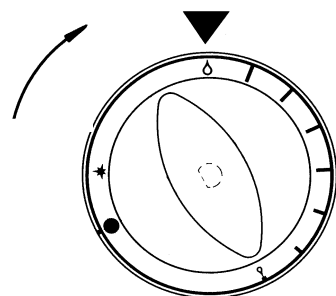


FIG. 4

N.B.: El campo de regulación del grifo termostático es de $120 \div 120^\circ$ y cada división está resaltada por un paso que da una diferencia de temperatura de $\sim 28^\circ\text{C}$.

Mantenimiento:

El mantenimiento se reduce al mínimo gracias a una construcción correcta de los aparatos. De todas maneras se aconseja encargar un control de los aparatos a personal cualificado, por lo menos dos veces al año:

N.B.: No modificar ilícitamente en ningún caso los grifos termostáticos ya que se desajustarían.

Limpieza:

Para un funcionamiento correcto limpiar a diario los aparatos. Limpiar las superficies en acero inoxidable con un paño húmedo o con agua y jabón, si se utilizan detergentes éstos no deben contener sustancias CLORADAS ni ABRASIVAS, seguidamente lavar con agua y secar cuidadosamente.

Limpiar las superficies esmaltadas exclusivamente con agua y jabón.

N.B.: no dejar la puerta del horno abierta durante el funcionamiento, para evitar que se recalienten los mandos y los grifos de control de los quemadores, perjudicando su buen funcionamiento

7. PREDISPOSICIÓN PARA LA INSTALACIÓN – COCINAS MIXTAS

Es preciso colocar el aparato en un sitio bien ventilado, a ser posible debajo de una campana extractora, para asegurar la completa evacuación de los vapores generados durante la cocción.

Antes de la puesta en función se deben quitar todas las hojas protectoras presentes; limpiar cuidadosamente con un trapo suave, agua tibia y detergente, todas las superficies, a fin de quitar los productos antioxidación aplicados en el momento de la construcción, luego secar con un trapo limpio.

Para el montaje del aparato cerca de paredes, divisorios, muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc., se aconseja que éstos sean de material no inflamable, o bien se debe dejar un espacio libre de por lo menos 100 mm.

Cabe comprobar que se cumplan a la letra las normas de prevención de incendios.

Los aparatos se pueden colocar, según los modelos, como aparatos de pavimento o en batería junto con otros aparatos de nuestra serie. El interruptor principal y la toma de corriente deben estar cerca del aparato y se debe poner acceder a ellos fácilmente.

Proceder a la puesta a nivel, a la regulación en altura y a la estabilidad maniobrando las patas de puesta a nivel.

7.1 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES

Durante el montaje cabe ajustarse a las prescripciones siguientes:

1. normas antiaccidentes;
2. normas vigentes en el País donde se instala el aparato;
3. leer detenidamente las advertencias presentadas en este folleto, ya que proporcionan indicaciones importantes acerca de la seguridad de instalación, uso y mantenimiento;
4. guardar este folleto para cualquier futura consulta por parte de los varios operadores.

7.2 INSTALACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS

La instalación, la puesta en marcha y el mantenimiento del aparato deben ser ejecutados sólo por personal especializado.

Las operaciones de instalación deben ser ejecutadas según las normas vigentes en el País donde se instala el aparato.

El constructor rehúsa cualquier responsabilidad en caso de funcionamiento anómalo debido a una instalación errónea, a modificación ilícita del aparato, al uso no adecuado, a la falta de mantenimiento, al incumplimiento de las normas locales y a ineptitud de uso.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

APARATO DE PESO SUPERIOR A Kg 40

CONECTAR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA BORNERA DE LLEGADA LÍNEA ANTES DE COLOCAR DEFINITIVAMENTE EL APARATO

7.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

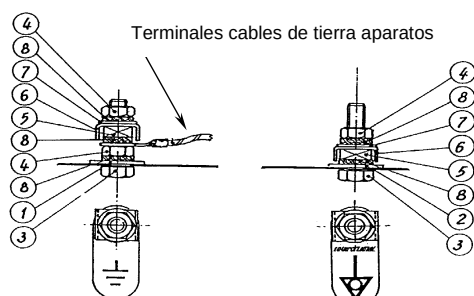
- 1) Las cocinas son entregadas predispuestas para el funcionamiento con voltaje VAC 400+3N.
- 2) La conexión a la línea eléctrica debe ser efectuada intercalando un interruptor automático de capacidad adecuada, en el cual la distancia de apertura entre los contactos sea de por lo menos 3 mm. Además la tensión de alimentación, con la máquina en marcha, no debe fluctuar más del $\pm 10\%$.
- 3) El cable flexible elegido para la conexión a la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento en goma H05RN-F y debe tener una sección nominal adecuada para el consumo máximo de corriente; por lo tanto como indicado en la tabla 1.1 debe tener el mismo diámetro mínimo indicado con referencia al modelo de cocina.
- 4) En las placas de cocción con top, la entrada de cables y la bornera están en la pared trasera y para proceder a la conexión es preciso desenroscar los tornillos y desenganchar la tapa protectora. En las cocinas de pavimento, para acceder a la bornera de conexión de llegada línea, es necesario desmontar la tapa protectora fijada en el lado izquierdo del aparato. Para la conexión: introducir el cable flexible a través del pasador para cable y la sujeción, conectar cada hilo en su borne correspondiente.
- 5) Es indispensable conectar el aparato con una toma de tierra eficiente. Con tal fin, cerca de la bornera de conexión, hay un

borne marcado con una placa que lleva el símbolo $\equiv$ al cual se debe conectar el cable de conexión a tierra (amarillo-verde). Dicho cable debe ser lo suficientemente largo, para que en caso de afloje del sujetacable, pueda sufrir esfuerzos sólo después de que los cables de alimentación ya se hayan desconectado.

Nota: la conexión a tierra debe cumplir las normas vigentes.

7.4 CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL

En la instalación de varios aparatos en batería, cocina debe formar parte de un sistema equipotencial cuya eficacia debe ser oportunamente verificada conforme a las normas vigentes. La conexión se encuentra en la pared trasera de los aparatos y está marcada con la placa "EQUIPOTENCIAL".



NOTA: ¡el constructor rehusa cualquier responsabilidad en el caso de que no se cumplan las indicaciones de las normas de prevención de accidentes vigentes como antes indicado!

7.5 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EQUIPADOS

Además del termostato de funcionamiento, el aparato tiene también un termostato de seguridad que apaga el horno en el caso de que el termostato no funcione. En caso de averías, dirigirse al servicio técnico.

8. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Las cocinas son aparatos destinados a la cocción de alimentos y deben ser utilizadas exclusivamente por personal profesional cualificado, de la manera indicada en este manual de instrucciones; cualquier otro uso no adecuado puede ser peligroso.

8.1 PUESTA EN FUNCIÓN DEL HORNO DE CONVECCIÓN

Encender el interruptor principal.

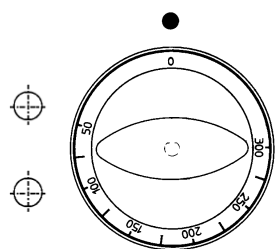
Girar el mando del termostato desde el "0" hasta la posición deseada entre 50°C y 300°C, se encienden ambos chivatos.

El chivato verde indica que el aparato está bajo tensión, el amarillo que las resistencias del horno ventilado están en marcha.

Tan pronto se alcanza la temperatura configurada, la luz amarilla se apaga.

Para apagar el horno, girar el mando del termostato a la posición "0".

El calentamiento del horno es por aire forzado.



8.2 PUESTA EN FUNCIÓN DEL HORNO DE CONVECCIÓN

Girando en sentido horario el mando graduado de 0 a 300°C se activa el interruptor principal, se enciende el chivato verde, y con el termostato asociado se configura la temperatura deseada entre 50°C y 300°C

Girando en sentido horario el mando con el símbolo de barras (resistencias techo y base horno), se pueden configurar las funciones siguientes:

- Posición 0 Horno apagado.
- Posición $\equiv$ Calentamiento total del horno mediante resistencias de fondo y de techo, con encendido de los dos chivatos amarillos.
- Posición $\equiv$ Calentamiento sólo del fondo del horno con encendido del chivato amarillo inferior.
- Posición $\equiv$ Calentamiento sólo del techo del horno con encendido del chivato amarillo superior.

Tan pronto se alcanza la temperatura configurada, los chivatos amarillos se apagan y se encienden de nuevo ciclicamente con el funcionamiento del horno.

Para apagar el horno, girar el mando del interruptor + termostato en la posición "0". El calentamiento del horno es por aire estático.



9. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO

Atención: ¡no se puede rociar el aparato ni con un chorro directo de agua ni con una hidrolimpiadora!

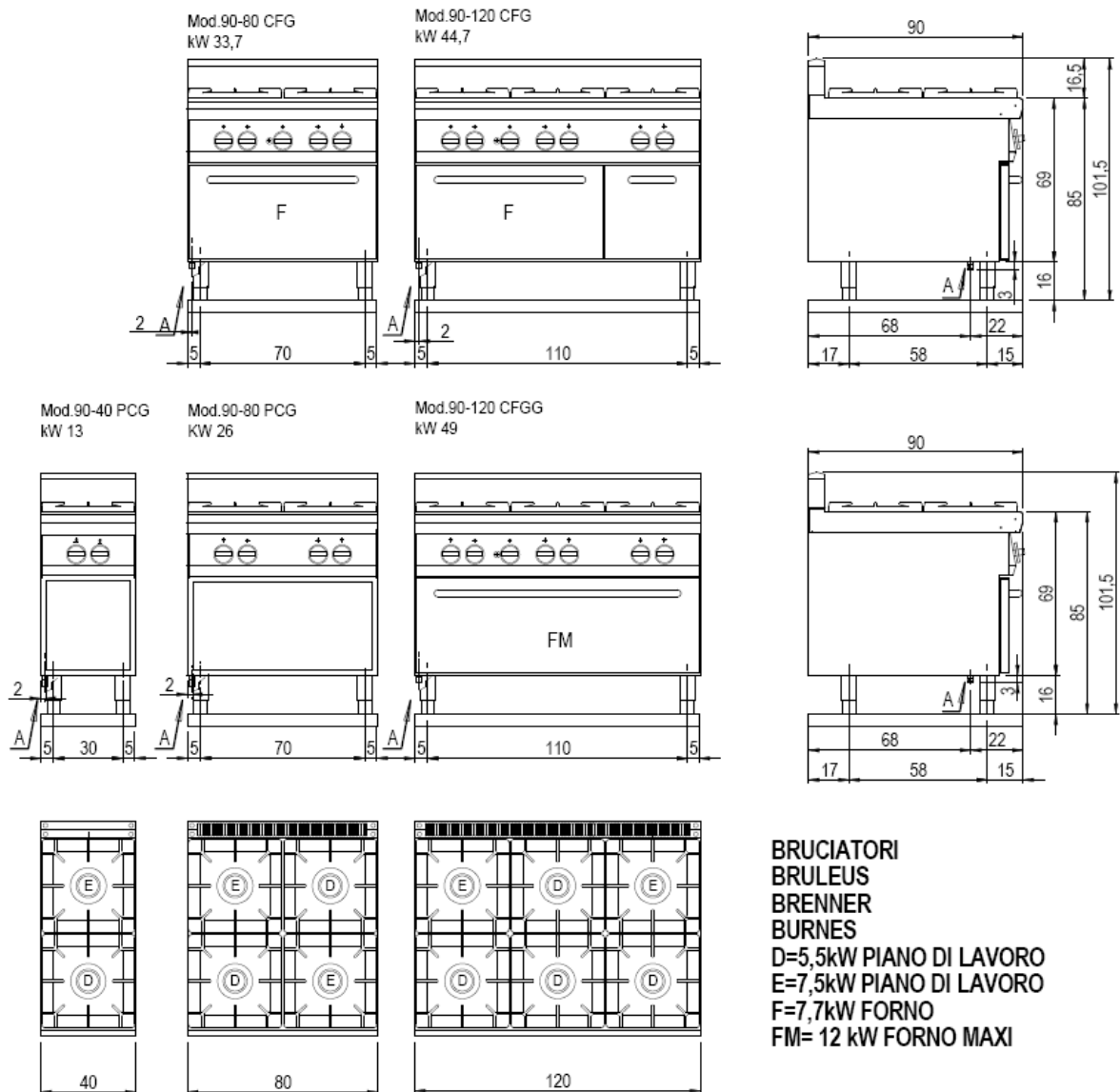
Antes de empezar las operaciones de limpieza se debe desenchufar el aparato de la red mediante el interruptor principal.

Las partes en acero se deben limpiar con un paño suave, con agua y detergente, los detergentes no deben contener cloro ni abrasivos ya que podrían perjudicar las superficies de acero.

Después de limpiar, aclarar con agua y secar con un trapo seco.

- Comportamiento en caso de largos periodos de inactividad del aparato:
Antes que nada desenchufarlo de la red eléctrica. Limpiar a fondo el aparato conforme a las instrucciones y secarlo.
- Comportamiento en caso de averías.
En caso de averías apagar el aparato y dirigirse al servicio técnico.
- Mantenimiento
Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas exclusivamente por personal especializado.
Antes de efectuar cualquier operación desenchufar el aparato de la toma de corriente.
Aconsejamos hacer examinar el aparato, por lo menos una vez al año, a un instalador cualificado.
Aconsejamos así mismo estipular un contrato de asistencia.

10. SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS – INSTALLATIONSSCHEMEN - SCHEMAS D'INSTALLATION - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN



MODULAR
S. VENDEMIANO (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

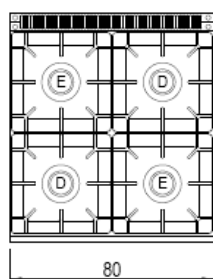
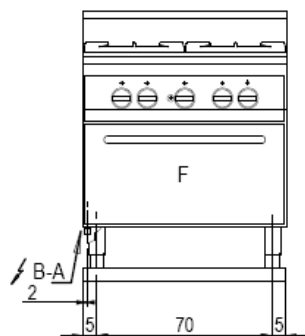
MODELLO
PIANI COTTURA GAS
PLAN DE CUISSONS
GAS RANGES
GASHERDE
COCINA GAS

data: 29/05/2007
nome: D.DUSO
ultima mod.: 27/10/2008
FOGLIO: 1/1

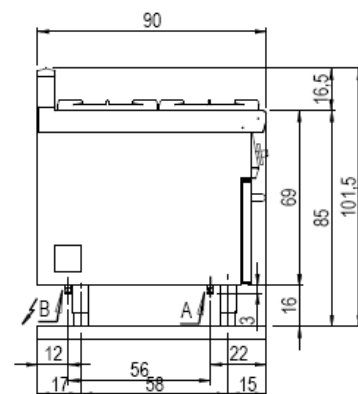
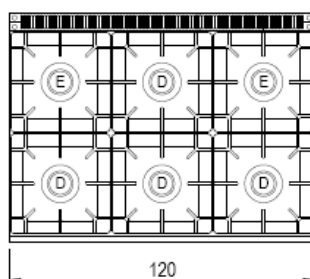
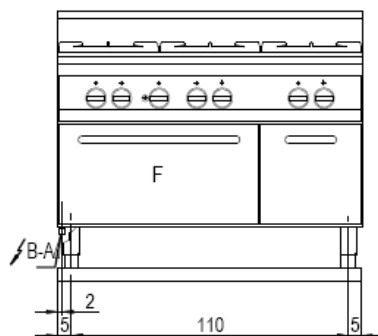
CODICE

255.099.02

Mod.90-80 CFGE
kW 26



Mod.90-120 CFGE
kW 37



**BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES**

D=5,5kW
E=7,5kW

} PIANO DI LAVORO

F= FORNO ELETTRICO CONV.GN 1/1
FOUR ELETRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
CONVENCTION OVEN

} 3,96 kW

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ

R-½
R-½
R-½
R-½
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1

} ISO 7-1

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTAZION ELETRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRY SUPPLY INLET

VAC 400+3N

APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II _{2H3B/P}	BE II _{2E+3+}	DE II _{2ELL3B/P}
DK II _{2H3B/P}	ES II _{2H3+}	FI II _{2H3B/P}
FR II _{2E+3+}	GB II _{2H3+}	GR I ₃₊
IE II _{2H3+}	IT II _{2H3+}	LU II _{2E3B/P}
NL II _{2L3B/P}	NO I _{3B/P}	PT II _{2H3+}
SE II _{2H3B/P}	CH II _{2H3B/P}	
	CH II _{2H3+}	

MODULAIR
S.VENDEMIANO (TV)

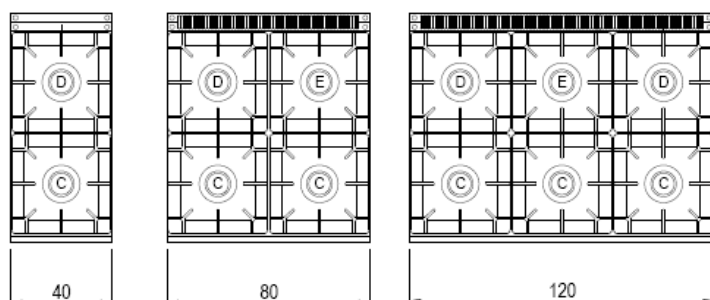
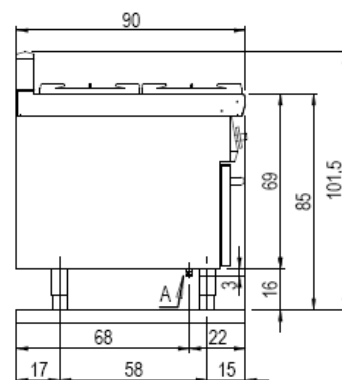
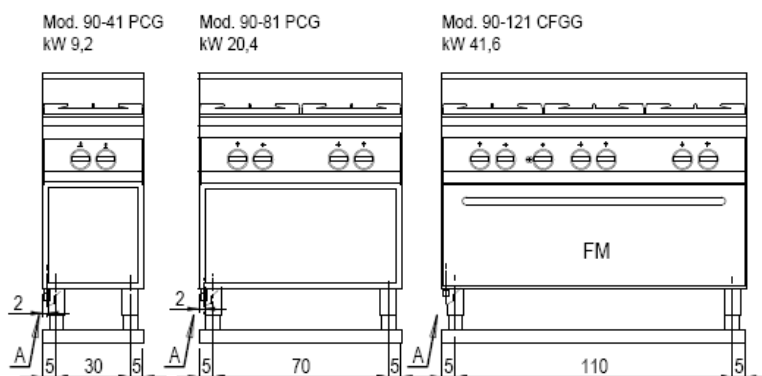
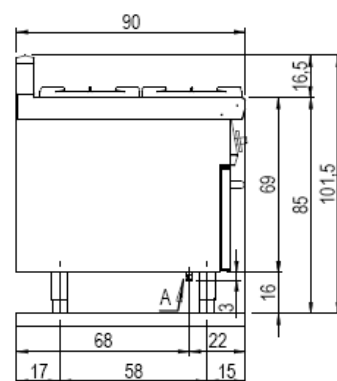
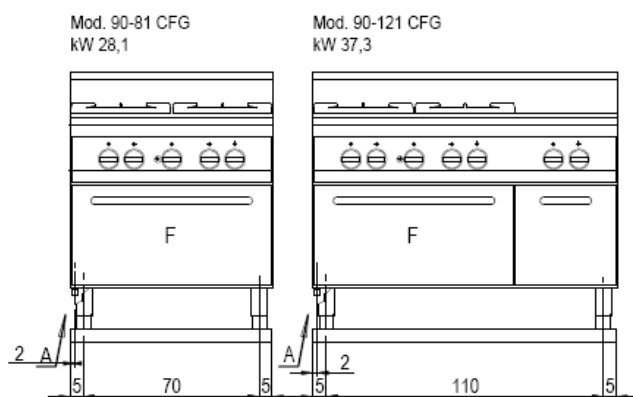
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO
CUCINE EL/ GAS
EL/ GAS COUSINIERES
EL/ GAS RANGES
EL/ GAS HERDE
EL/ GAS COCINAS

data: 30/05/2007
nome: D. Duso
ultima mod.: 27/10/2008
FOGLIO: 1/1

CODICE

255.100.02



**BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES**
C=3,7 kW PIANO DI LAVORO
D=5,5 kW PIANO DI LAVORO
E=7,5 kW PIANO DI LAVORO
F=7,7 kW FORNO
FM= 12 kW FORNO MAXI

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENMARK
ARRIVÉE GAZ

R-½
R-½
R-½
R-½
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1

} ISO 7-1

APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II _{2H3B/P}	BE II _{2E+3+}	DE II _{2ELL3B/P}
DK II _{2H3B/P}	ES II _{2H3+}	FI II _{2H3B/P}
FR II _{2E+3+}	GB II _{2H3+}	GR I ₃₊
IE II _{2H3+}	IT II _{2H3+}	LU II _{2E3B/P}
NL II _{2L3B/P}	NO I _{3B/P}	PT II _{2H3+}
SE II _{2H3B/P}	CH II _{2H3B/P}	
	CH II _{2H3+}	

MODULAIR
S. VENDEMIANO (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

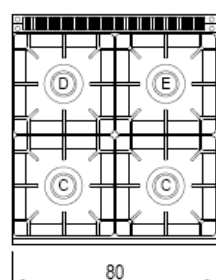
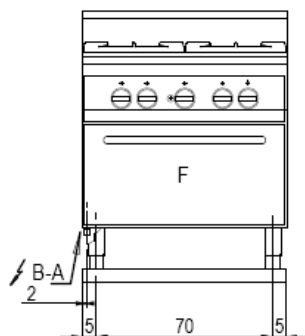
MODELLO
PIANI COTTURA GAS
PLAN DE CUISSONS
GAS RANGES
GASHERDE
COCINA GAS

data: 27/10/2008
nome: P.L.
ultima mod.: /
FOGLIO: 1/1

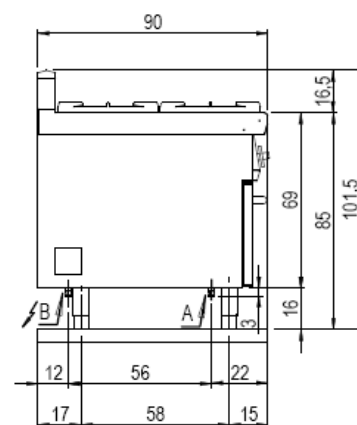
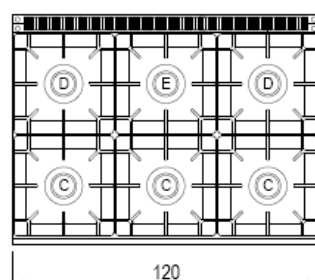
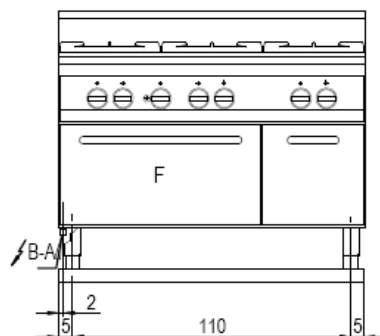
CODICE

255.104.02

Mod.90-81 CFGE
kW 20,4



Mod.90-121 CFGE
kW 29,6



BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES
C=3,7 kW
D=5,5 kW
E=7,5 kW

} PIANO DI LAVORO

F= FORNO ELETTRICO CONV.GN 1/1
FOUR ELETRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
CONVECTION OVEN

} 3,96 kW

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ

R-½
R-½
R-½
R-½
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1

} ISO 7-1

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVEE ALIMENTAZION ELETRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRY SUPPLY INLET

VAC 400+3N

APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II _{2H3B/P}	BE II _{2E+3+}	DE II _{2ELL3B/P}
DK II _{2H3B/P}	ES II _{2H3+}	FI II _{2H3B/P}
FR II _{2E+3+}	GB II _{2H3+}	GR I ₃₊
IE II _{2H3+}	IT II _{2H3+}	LU II _{2E3B/P}
NL II _{2L3B/P}	NO I _{3B/P}	PT II _{2H3+}
SE II _{2H3B/P}	CH II _{2H3B/P}	
	CH II _{2H3+}	



S.VENDEMIANO (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

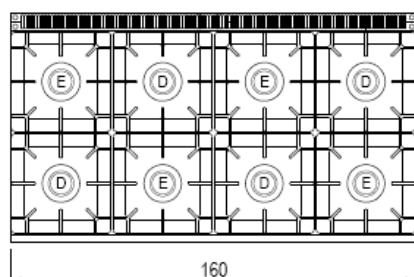
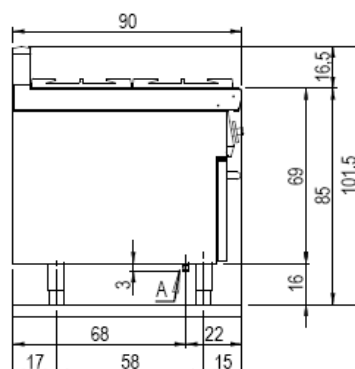
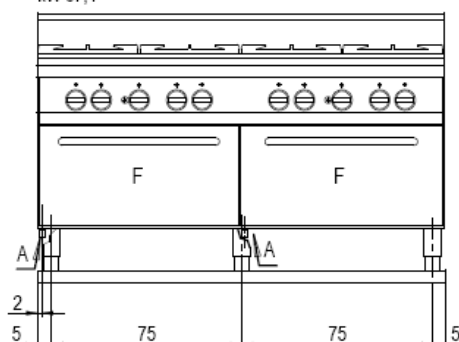
MODELLO
CUCINE EL/ GAS
EL/ GAS COUSINIÈRES
EL/ GAS RANGES
EL/ GAS HERDE
EL/ GAS COCINAS

data: 27/10/2008
nome: D. Duso
ultima mod.: 27/10/2008
FOGLIO: 1/1

CODICE

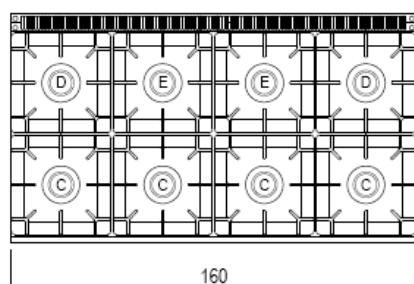
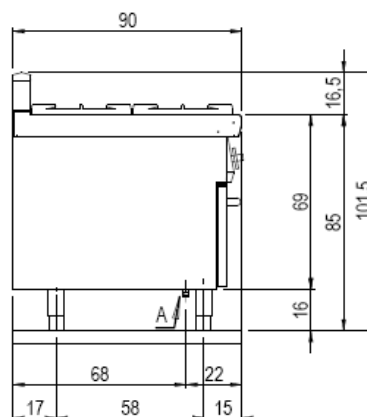
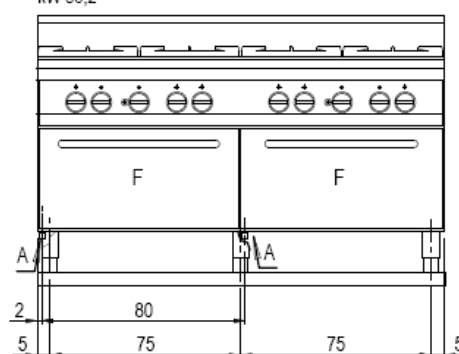
255.105.02

Mod.90-160 CFG
kW 67,4



BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES
C=3,7 kW
D=5,5 kW
E=7,5 kW } PIANO DI LAVORO
FORNI

Mod.90-161 CFG
kW 56,2



A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ

R-½
R-½
R-½
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1

} ISO 7-1

APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II _{2H3B/P}	BE II _{2E-3+}	DE II _{2ELL3B/P}
DK II _{2H3B/P}	ES II _{2H3+}	FI II _{2H3B/P}
FR II _{2E-3+}	GB II _{2H3+}	GR I ₃₊
IE II _{2H3+}	IT II _{2H3+}	LU II _{2E3B/P}
NL II _{2L3B/P}	NO I _{3B/P}	PT II _{2H3+}
SE II _{2H3B/P}	CH II _{2H3B/P}	
	CH II _{2H3+}	

MODULAIR
S. VENDEMIANO (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

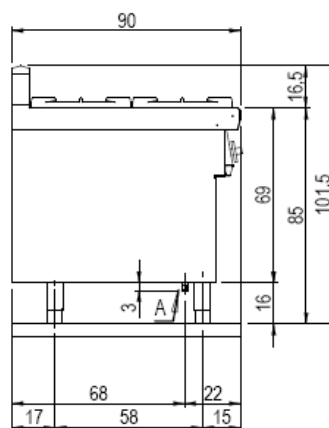
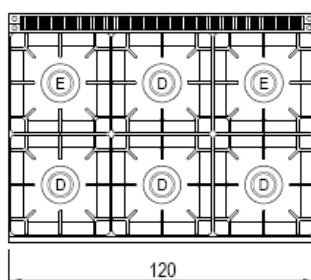
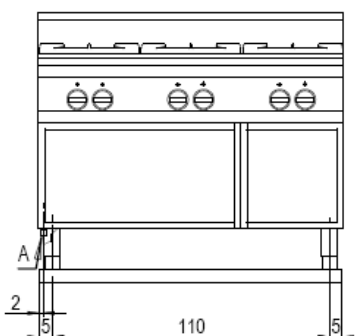
MODELLO
CUCINE GAS
GAS COUSINIÈRES
GAS RANGES
GAS HERDE
GAS COCINAS

data: 31/05/2007
nome: D. Duso
ultima mod.: /
FOGLIO: 1/1

CODICE

255.107.02

Mod.90-120 PCG
kW 37

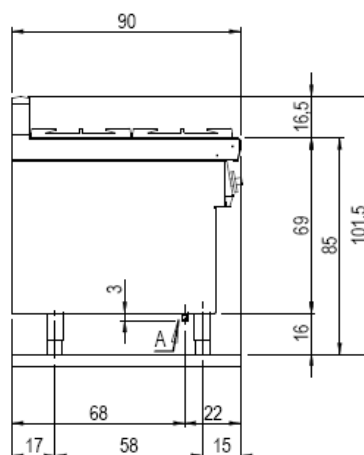
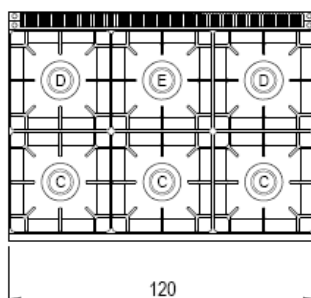
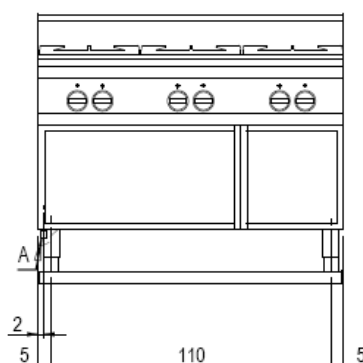


A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ

R-½
R-½
R-½
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1

} ISO 7-1

Mod.90-121 PCG
kW 29,6



APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II _{2H3B/P}	BE II _{2E+3+}	DE II _{2ELL3B/P}
DK II _{2H3B/P}	ES II _{2H3+}	FI II _{2H3B/P}
FR II _{2E+3+}	GB II _{2H3+}	GR I ₃₊
IE II _{2H3+}	IT II _{2H3+}	LU II _{2E3B/P}
NL II _{2L3B/P}	NO I _{3B/P}	PT II _{2H3+}
SE II _{2H3B/P}	CH II _{2H3B/P}	
	CH II _{2H3+}	

BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

C=3,7kW
D=5,5kW
E=7,5kW } PIANO DI LAVORO



SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

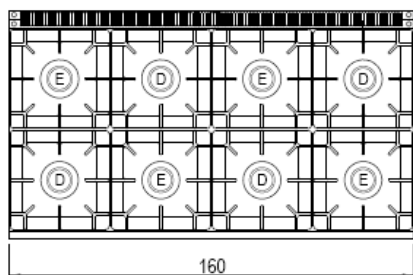
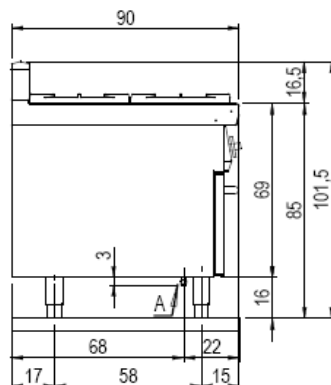
MODELLO
CUCINE GAS
GAS COUSINIÈRES
GAS RANGES
GAS HERDE
GAS COCINAS

data: 27/10/2008
nome: D. Duso
ultima mod.: /
FOGLIO: 1/1

CODICE

255.202.02

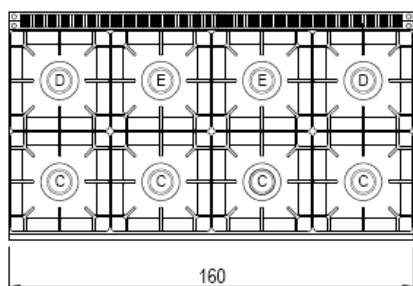
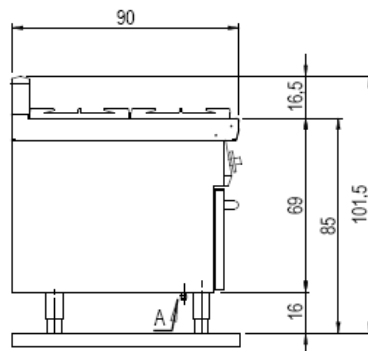
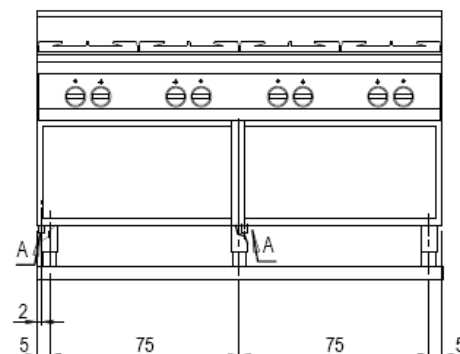
Mod.90-160 PCG
kW 52



APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II _{2H3B/P}	BE II _{2E-3+}	DE II _{2ELL3B/P}
DK II _{2H3B/P}	ES II _{2H3+}	FI II _{2H3B/P}
FR II _{2E-3+}	GB II _{2H3+}	GR I ₃₊
IE II _{2H3+}	IT II _{2H3+}	LU II _{2E3B/P}
NL II _{2L3B/P}	NO I _{3B/P}	PT II _{2H3+}
SE II _{2H3B/P}	CH II _{2H3B/P}	
	CH II _{2H3+}	

Mod.90-161 PCG
kW 40,8



A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ

R-½
R-½
R-½
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1

} ISO 7-1

BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES
C=3,7kW
D=5,5kW
E=7,5kW

} PIANO DI LAVORO



SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO
CUCINE GAS
GAS COUSINIERES
GAS RANGES
GAS HERDE
GAS COCINAS

data: 05/06/2007
nome: D. Duso
ultima mod.: 27/10/2008
FOGLIO: 1/1

CODICE

255.203.02

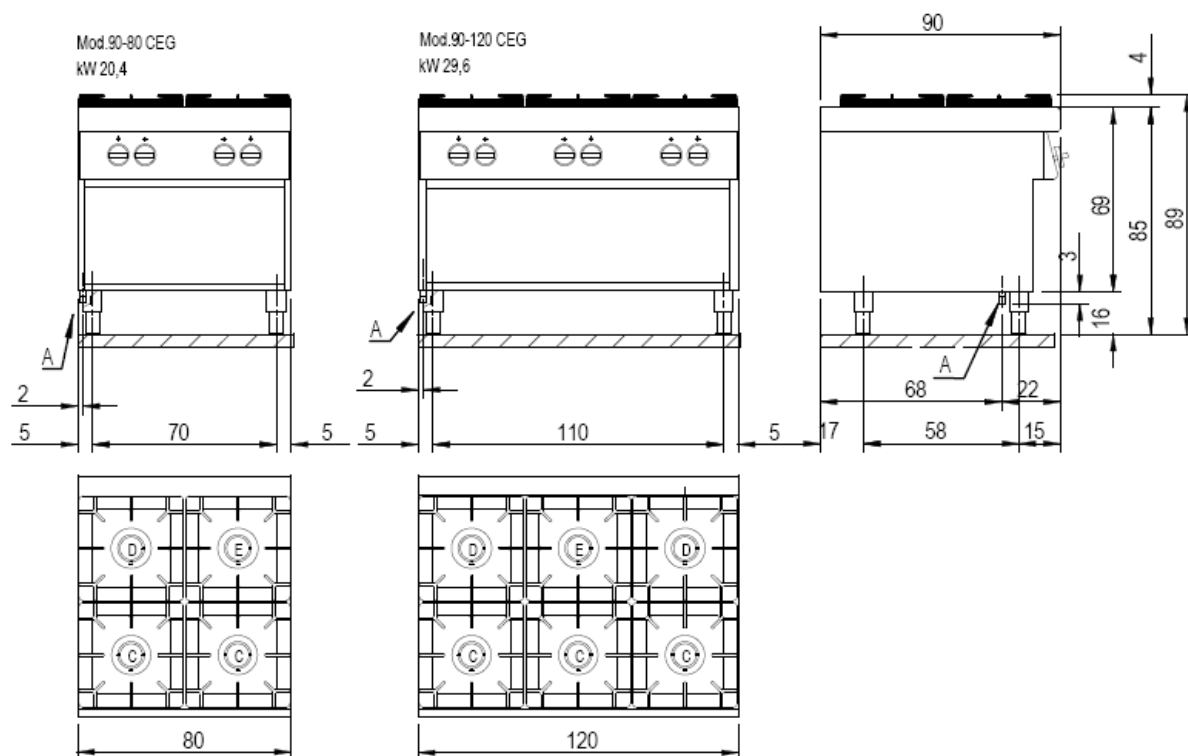
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA D'INSTALLATION
INSTALLATIONSPLAN
INSTALLATION DIAGRAM

MOD. 90-80 CEG
90-120 CEG

CODICE

255.204.01

DATA 07-05-2004



BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

C=3,7 kW
D=5,5 kW
E=7,5 kW

} PIANO DI LAVORO

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ

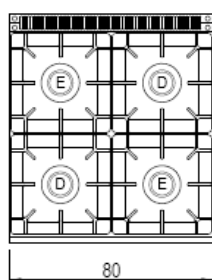
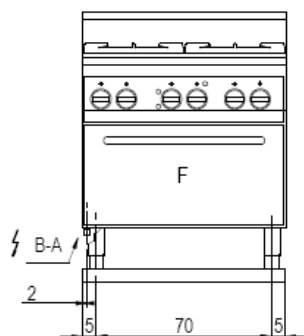
R-½
R-½
R-½
R-½
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1

} ISO 7-1

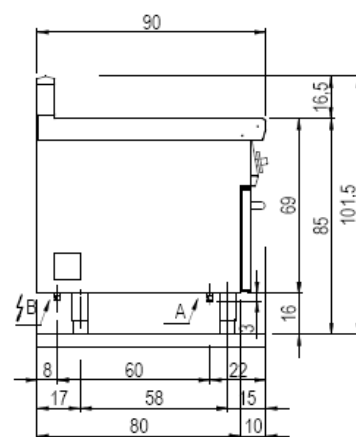
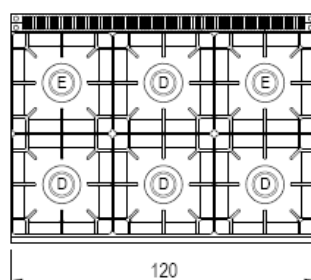
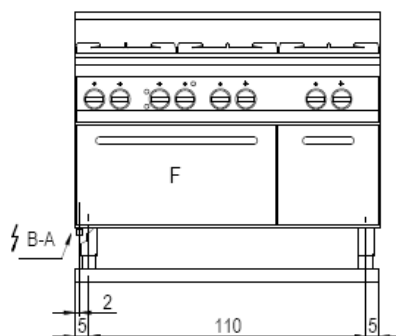
APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II _{2H3B/P}	BE II _{2E+3+}	DE II _{2ELL3B/P}
DK II _{2H3B/P}	ES II _{2H3+}	FI II _{2H3B/P}
FR II _{2E+3+}	GB II _{2H3+}	GR I ₃₊
IE II _{2H3+}	IT II _{2H3+}	LU II _{2E3B/P}
NL II _{2L3B/P}	NO I _{3B/P}	PT II _{2H3+}
SE II _{2H3B/P}	CH II _{2H3B/P}	
	CH II _{2H3+}	

Mod. 90-80 CFGES
kW 26



Mod. 90-120 CFGES
kW 37



BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

D=5,5kW
E=7,5kW

} PIANO DI LAVORO

F= FORNO ELETTRICO STATICO 6 kW

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ
R-½
R-½
R-½
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1
} ISO 7-1

⚡ B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTAZION ELETRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRY SUPPLY INLET
} VAC 400+3N

APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II _{2H3B/P}	BE II _{2E+3+}	DE II _{2ELL3B/P}
DK II _{2H3B/P}	ES II _{2H3+}	FI II _{2H3B/P}
FR II _{2E+3+}	GB II _{2H3+}	GR I ₃₊
IE II _{2H3+}	IT II _{2H3+}	LU II _{2E3B/P}
NL II _{2L3B/P}	NO I _{3B/P}	PT II _{2H3+}
SE II _{2H3B/P}	CH II _{2H3B/P}	
	CH II _{2H3+}	

MODULAR
S. VENDEMIANO (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

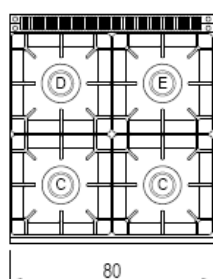
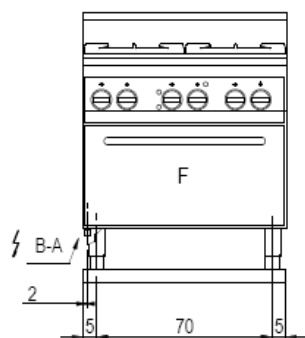
MODELLO
CUCINE EL/ GAS
EL/ GAS COUSINIÈRES
EL/ GAS RANGES
EL/ GAS HERDE
EL/ GAS COCINAS

data: 06/06/2007
nome: D. Duso
ultima mod.: /
FOGLIO: 1/1

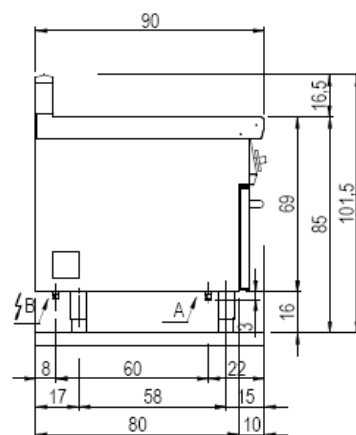
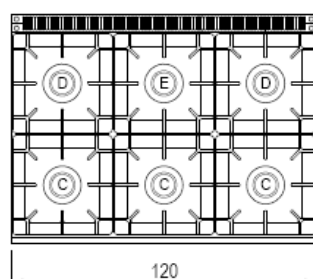
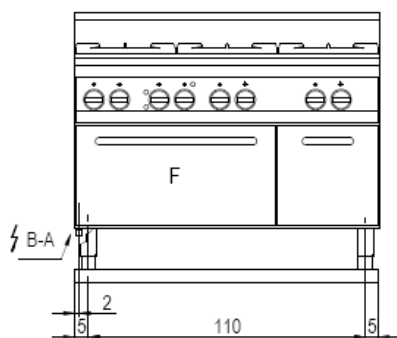
CODICE

255.276.02

Mod. 90-81 CFGES
kW 20,4



Mod. 90-121 CFGES
kW 29,6



BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES
C=3,7 kW
D=5,5 kW
E=7,5 kW } **PIANO DI LAVORO**

F= FORNO ELETTRICO STATICO 6 kW

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ
R-½
R-½
R-½
R-½
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1 } **ISO 7-1**

⚡ B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTAZION ELETRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRY SUPPLY INLET } **VAC 400+3N**

APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II _{2H3B/P}	BE II _{2E+3+}	DE II _{2ELL3B/P}
DK II _{2H3B/P}	ES II _{2H3+}	FI II _{2H3B/P}
FR II _{2E+3+}	GB II _{2H3+}	GR I ₃₊
IE II _{2H3+}	IT II _{2H3+}	LU II _{2E3B/P}
NL II _{2L3B/P}	NO I _{3B/P}	PT II _{2H3+}
SE II _{2H3B/P}	CH II _{2H3B/P}	
	CH II _{2H3+}	

MODULAIR
S.VENDEMIANO (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

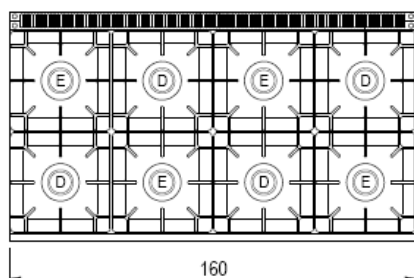
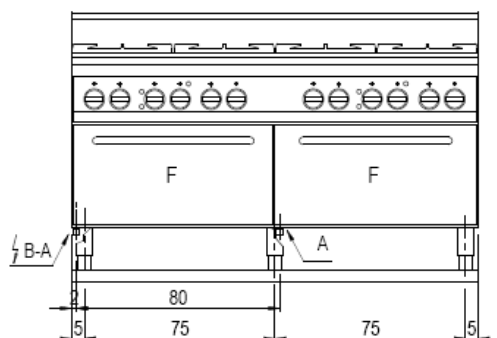
MODELLO
CUCINE EL/ GAS
EL/ GAS COUSINIÈRES
EL/ GAS RANGES
EL/ GAS HERDE
EL/ GAS COCINAS

data: 28/10/2008
nome: D. Duso
ultima mod.:
FOGLIO: 1/1

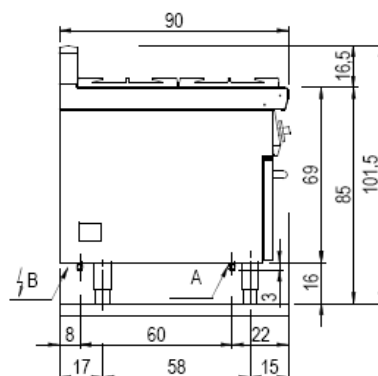
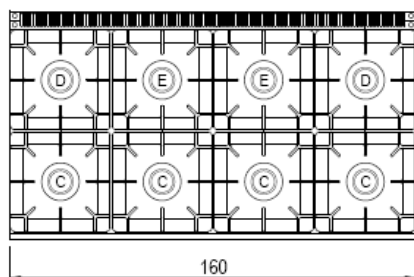
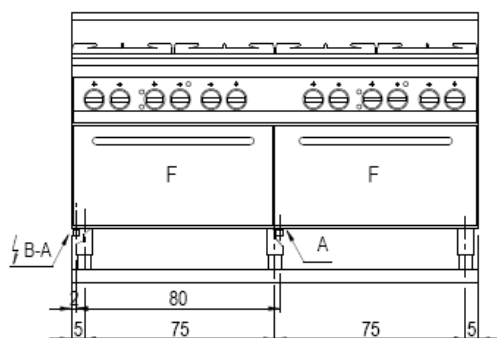
CODICE

255.278.02

Mod. 90-160 CFGES
kW 52



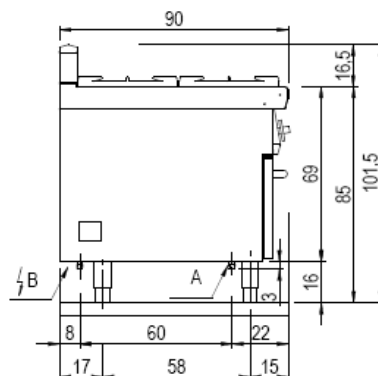
Mod. 90-161 CFGES
kW 40,8



APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II _{2H3B/P}	BE II _{2E+3+}	DE II _{2ELL3B/P}
DK II _{2H3B/P}	ES II _{2H3+}	FI II _{2H3B/P}
FR II _{2E+3+}	GB II _{2H3+}	GR I ₃₊
IE II _{2H3+}	IT II _{2H3+}	LU II _{2E3B/P}
NL II _{2L3B/P}	NO I _{3B/P}	PT II _{2H3+}
SE II _{2H3B/P}	CH II _{2H3B/P}	
	CH II _{2H3+}	

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATIONE ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC SUPPLY INLET } VAC 400+3N



BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES
C=3,7kW
D=5,5kW
E=7,5kW } PIANO DI LAVORO

F= FORNO ELETTRICO STATICO 6 kW

A= ATTACCO GAS	R-½	} ISO 7-1
ARRIVÉE GAZ	R-½	
GAS INLET	R-½	
CONEXION GAS	R-½	
GASANSCHLUSS	R-½ DIN 2999	
POUR FRANCE-DENEMARK	R-½ ISO 228-1	
ARRIVÉE GAZ		



SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

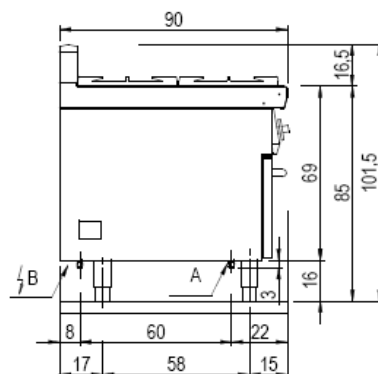
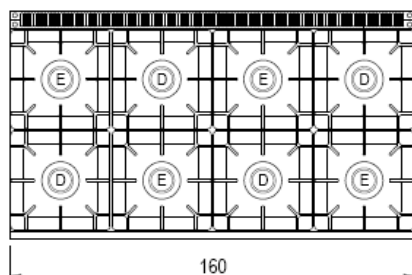
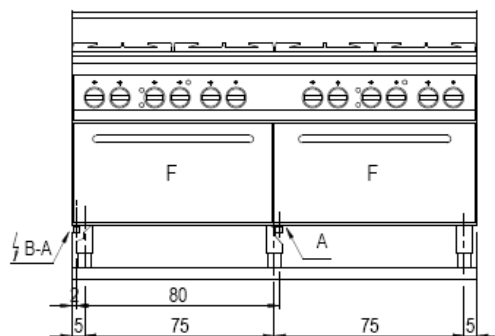
MODELLO
CUCINE GAS/EL
GAS/ EL COUSINIERES
GAS/ EL RANGES
GAS/ EL HERDE
GAS/ EL COCINAS

data: 06/06/2007
nome: D. Duso
ultima mod.: /
FOGLIO: 1/1

CODICE

255.280.02

Mod. 90-160 CFGE
kW 52

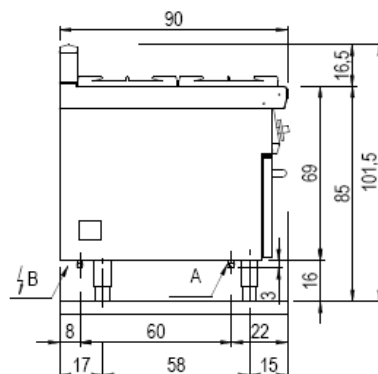
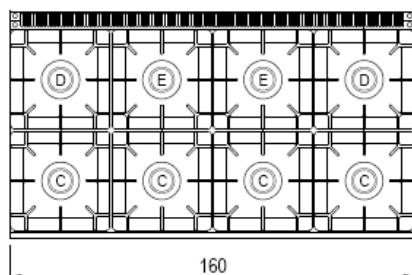
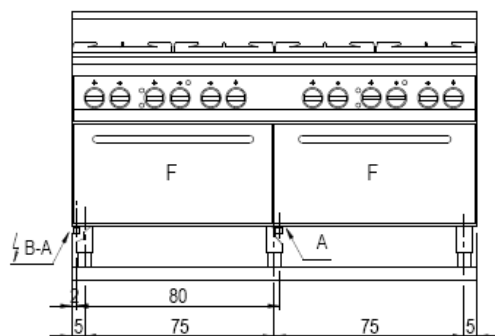


APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATIONE ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC SUPPLY INLET } VAC 400+3N

Mod. 90-161 CFGE
kW 40,8



BRUCIATORI - BRULEUS
BRENNER - BURNES
C=3,7kW
D=5,5kW
E=7,5kW } PIANO DI LAVORO

F= FORNO ELETTRICO CONVEZ. 2x3,96 kW
(Tot. 7,92 kW)

A= ATTACCO GAS	R-½	} ISO 7-1
ARRIVÉE GAZ	R-½	
GAS INLET	R-½	
CONEXION GAS	R-½	
GASANSCHLUSS	R-½ DIN 2999	
POUR FRANCE-DENEMARK	R-½ ISO 228-1	
ARRIVÉE GAZ		



SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

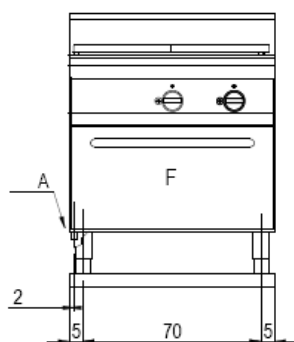
MODELLO
CUCINE GAS/EL
GAS/ EL COUSINIÈRES
GAS/ EL RANGES
GAS/ EL HERDE
GAS/EL COCINAS

data: 06/06/2007
nome: D. Duso
ultima mod.: /
FOGLIO: 1/1

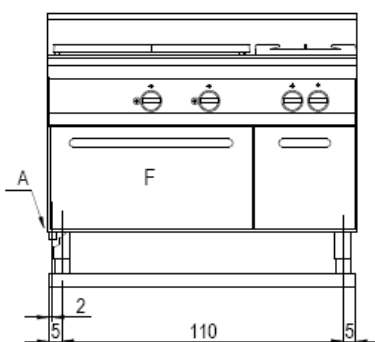
CODICE

255.281.02

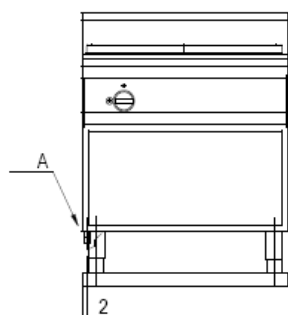
Mod.90.80 TPGF
kW 19,7



Mod.90.120 TPGF
kW 32,7

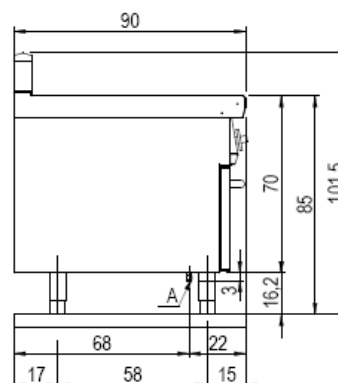
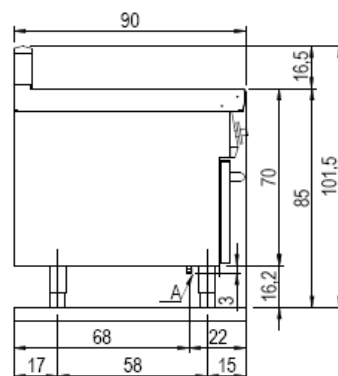
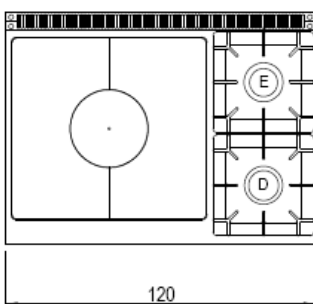
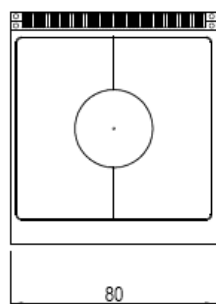


Mod.90.80 TPG
kW 12

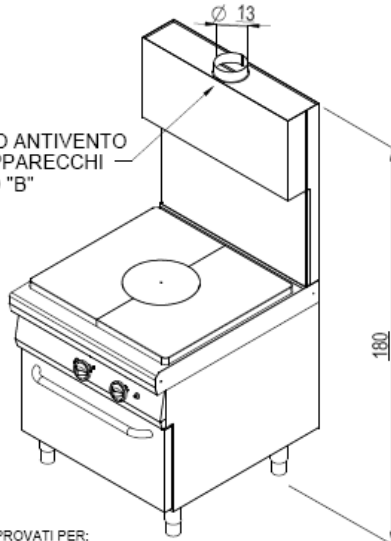


APPARECCHI TIPO "A"
TIPO "B" PER DE-IT-DK-AT

APPARECCHIO TIPO "A"
TIPO "B" PER "DE"



CAMINO ANTIVENTO
PER APPARECCHI
DI TIPO "B"



**BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES**

P=12 kW

TUTTA PIASTRA

**D=5,5 kW
E=7,5 kW**

PIANO DI LAVORO

F=7,7 kW

FORNO

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ

R-½
R-½
R-½
R-½
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1

APPARECCHIO TIPO "A"- "B":
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II 2H3B/P	BE II 2E-3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E-3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

MODULAR
S.VENDEMIANO (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

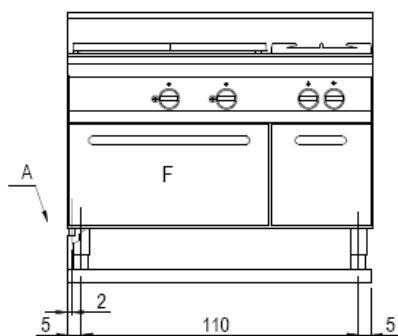
MODELLO
TUTTA PIASTRA, COUP DE FEU
PLACAS RADIANTES
SOLID TOPS- GLÜHPLATTENHERD

data: 01/02/2008
nome: S.Celot
ultima mod.: 01/02/2008
FOGLIO: 1/1

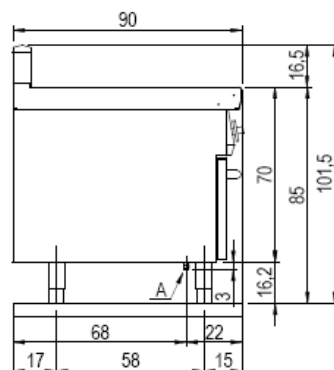
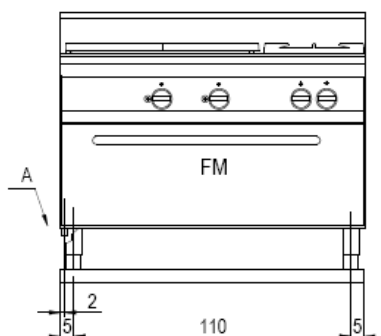
CODICE

255.101.03

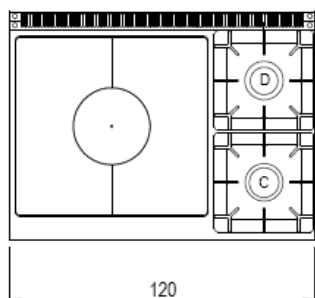
Mod.90.121 TPFPG
kW 28,9



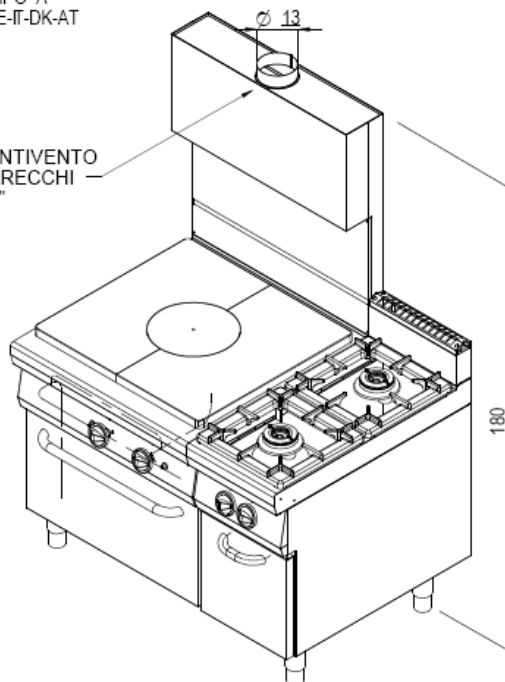
Mod.90.121 TPFGG
kW 33,2



APPARECCHI TIPO "A"
TIPO "B" PER DE-IT-DK-AT



CAMINO ANTIVENTO
PER APPARECCHI
DI TIPO "B"



**BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES**

P=12 kW

TUTTA PIASTRA

**C=3,7 kW
D=5,5 kW**

} PIANO DI LAVORO

**F=7,7 kW
FM=12 kW**

**FORNO
FORNO MAXI**

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ

R-½
R-½
R-½
R-½
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1
} ISO 7-1

APPARECCHIO TIPO "A"- "B":
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

MODULAIR
S.VENDEMIANO (TV)

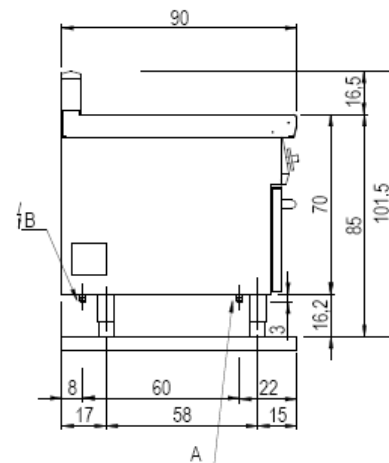
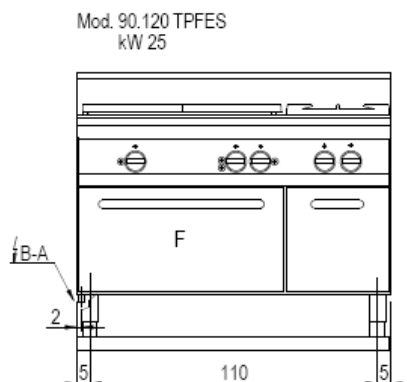
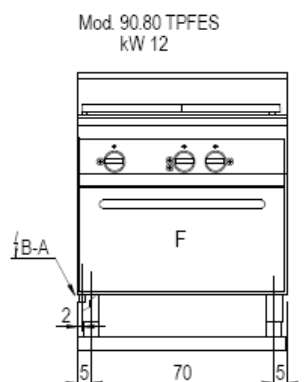
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO
TUTTA PIASTRA, COUP DE FEU
PLACAS RADIANTES
SOLID TOPS- GLÜHPLATTENHERD

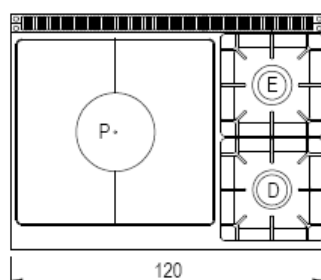
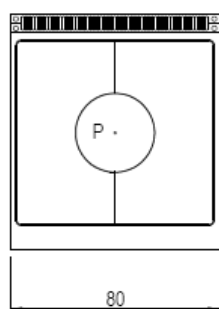
data: 01/02/2008
nome: S.Celot
ultima mod.: 01/02/2008
FOGLIO: 1/1

CODICE

255.106.02



APPARECCHIO
TIPO "A"
TIPO "B" PER "DE"



**BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES**

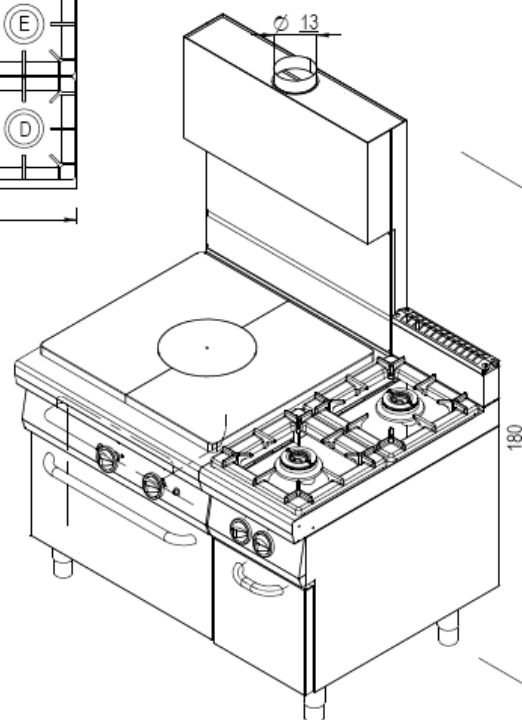
P=12 kW TUTTA PIASTRA

**D=5,5kW
E=7,5kW } BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO**

F= FORNO ELETTRICO STATICO 6kW

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ
R-½
R-½
R-½
R-½
R-½
R-½
ISO 7-1
DIN 2999
ISO 228-1

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATION ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC SUPPLY INLET
VAC 400+3N



APPARECCHIO TIPO "A"- "B":
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II _{2H3B/P}	BE II _{2E+3+}	DE II _{2ELL3B/P}
DK II _{2H3B/P}	ES II _{2H3+}	FI II _{2H3B/P}
FR II _{2E+3+}	GB II _{2H3+}	GR I ₃₊
IE II _{2H3+}	IT II _{2H3+}	LU II _{2E3B/P}
NL II _{2L3B/P}	NO I _{3B/P}	PT II _{2H3+}
SE II _{2H3B/P}	CH II _{2H3B/P}	
	CH II _{2H3+}	

MODULAIR
S.VENDEMIANO (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

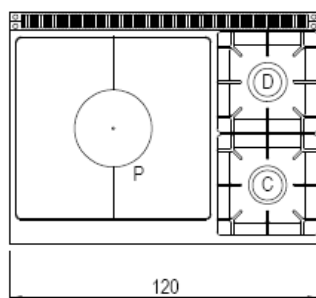
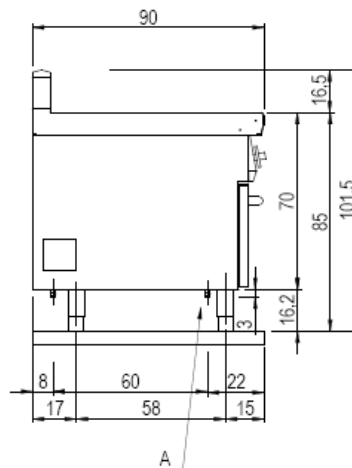
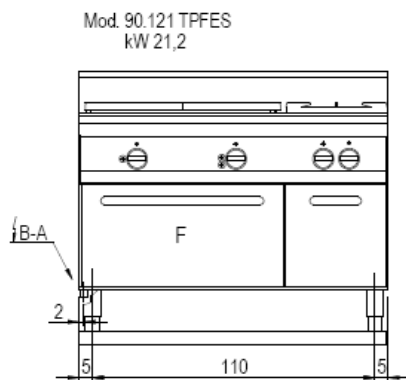
MODELLO
TUTTA PIASTRA_COUP DE FEU
PLACAS RADIANTES
SOLID TOPS- GLÜHPLATTENHERD

data: 01/02/2008
nome: S.Celot
ultima mod.: 01/02/2008
FOGLIO: 1/1

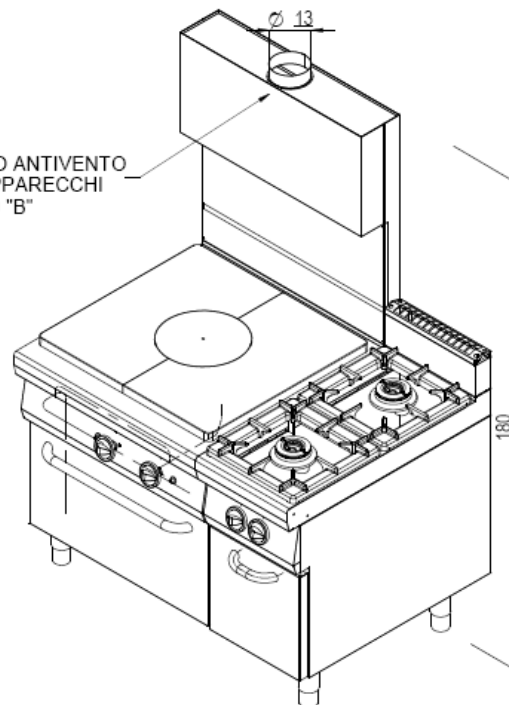
CODICE

255.277.03

APPARECCHIO
TIPO "A"
TIPO "B" PER "DE"



CAMINO ANTIVENTO
PER APPARECCHI
DI TIPO "B"



**BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES**

P=12 kW TUTTA PIASTRA

**D=5,5kW
C=3,7kW } BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO**

F= FORNO ELETTRICO STATICO = 6 kW

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ
R-½
R-½
R-½
R-½
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1
ISO 7-1

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATION ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC SUPPLY INLET
VAC 400+3N

APPARECCHIO TIPO "A"- "B":
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II _{2H3B/P}	BE II _{2E+3+}	DE II _{2ELL3B/P}
DK II _{2H3B/P}	ES II _{2H3+}	FI II _{2H3B/P}
FR II _{2E+3+}	GB II _{2H3+}	GR I ₃₊
IE II _{2H3+}	IT II _{2H3+}	LU II _{2E3B/P}
NL II _{2L3B/P}	NO I _{3B/P}	PT II _{2H3+}
SE II _{2H3B/P}	CH II _{2H3B/P}	
	CH II _{2H3+}	

MODULAR
S. VENDEMIANO (TV)

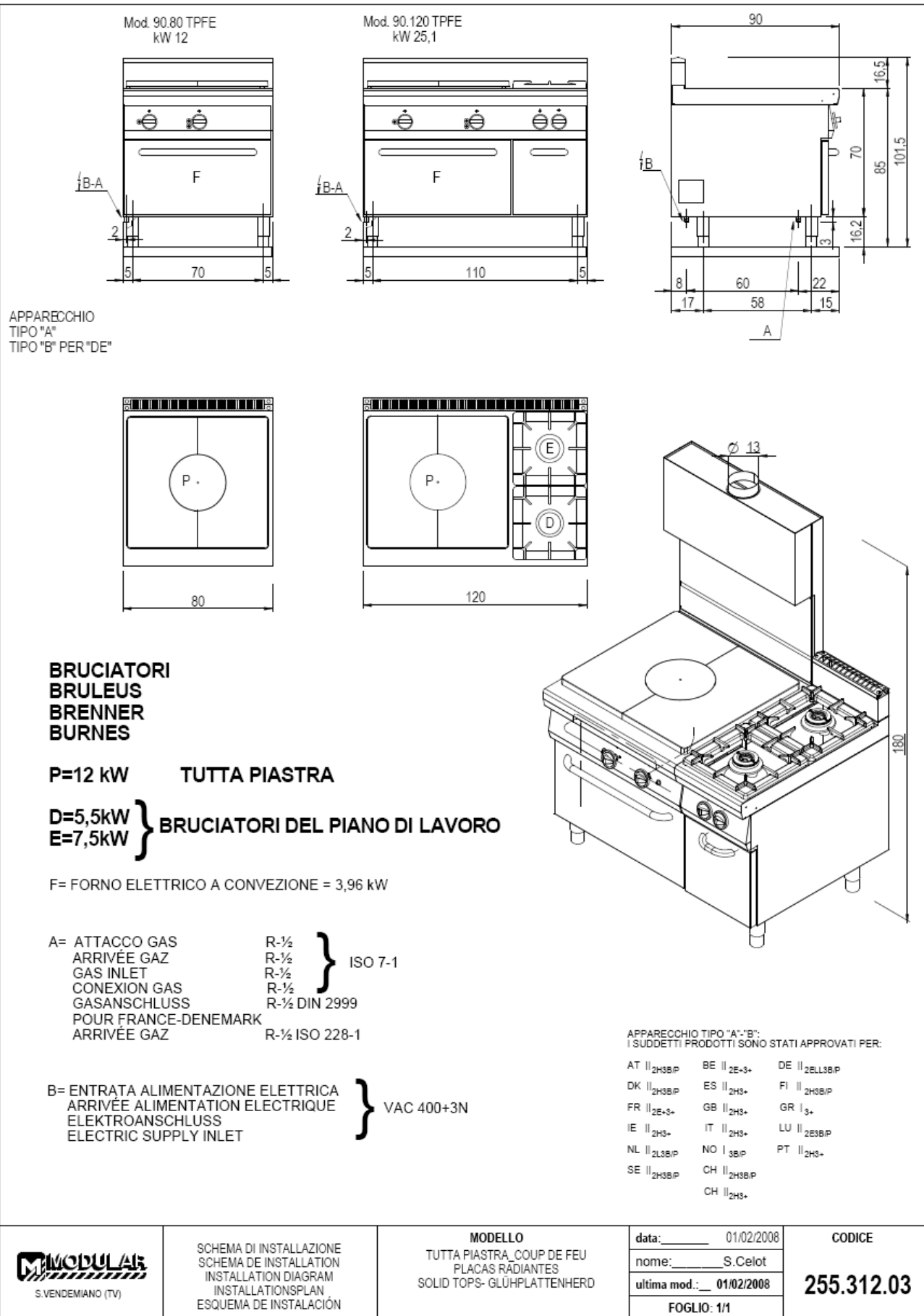
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO
TUTTA PIASTRA, COUP DE FEU
PLACAS RADIANTES
SOLID TOPS- GLUHPLATTENHERD

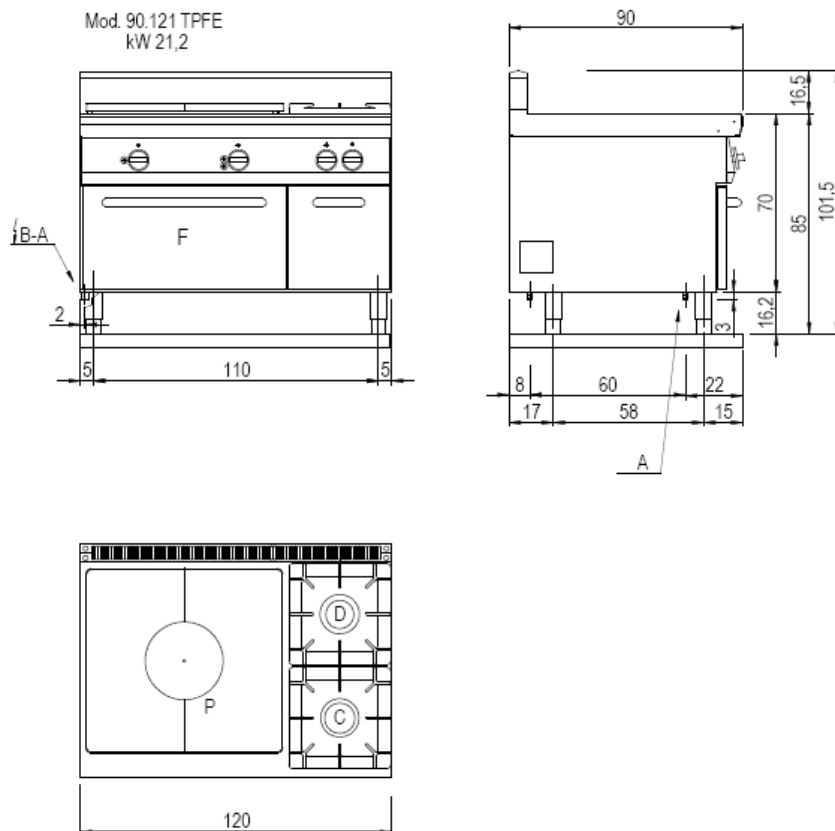
data: 01/02/2008
nome: S. Celot
ultima mod.: 010/02/2008
FOGLIO: 1/1

CODICE

255.279.02



APPARECCHIO
TIPO "A"
TIPO "B" PER "DE"



**BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES**

P=12 kW TUTTA PIASTRA

**D=5,5kW
C=3,7kW } BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO**

F= FORNO ELETTRICO CONVEZIONE = 3,96 kW

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ
R-½
R-½
R-½
R-½
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1
} ISO 7-1

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATION ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC SUPPLY INLET
} VAC 400+3N

APPARECCHIO TIPO "A"- "B":
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II _{2H3B/P}	BE II _{2E+3+}	DE II _{2ELL3B/P}
DK II _{2H3B/P}	ES II _{2H3+}	FI II _{2H3B/P}
FR II _{2E+3+}	GB II _{2H3+}	GR I ₃₊
IE II _{2H3+}	IT II _{2H3+}	LU II _{2E3B/P}
NL II _{2L3B/P}	NO I _{3B/P}	PT II _{2H3+}
SE II _{2H3B/P}	CH II _{2H3B/P}	
	CH II _{2H3+}	

MODULAIR
S. VENDEMIANO (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

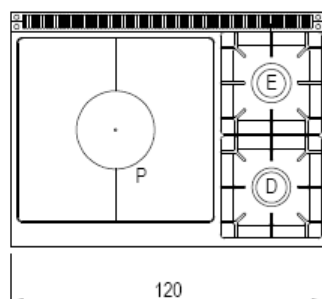
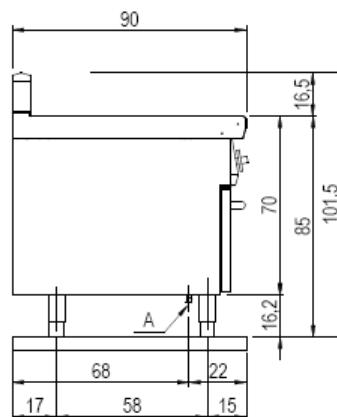
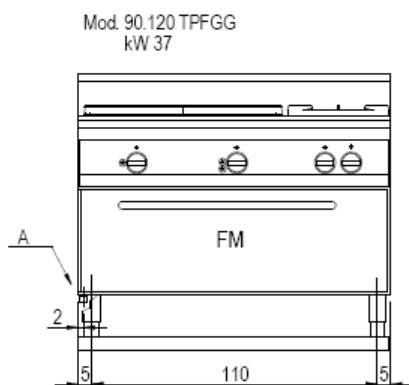
MODELLO
TUTTA PIASTRA, COUP DE FEU
PLACAS RADIANTES
SOLID TOPS- GLÜHPLATTENHERD

data: 01/02/2008
nome: S. Celot
ultima mod.: 01/02/2008
FOGLIO: 1/1

CODICE

255.313.02

APPARECCHIO
TIPO "A"
TIPO "B" PER "DE"



**BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES**

P=12 kW TUTTA PIASTRA

**D=5,5kW
E=7,5kW } BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO**

FM= 12kW FORNO MAXI

A= ATTACCO GAS
ARRIVÉE GAZ
GAS INLET
CONEXION GAS
GASANSCHLUSS
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ

R-½
R-½
R-½
R-½
R-½ DIN 2999
R-½ ISO 228-1

} ISO 7-1

APPARECCHIO TIPO "A"- "B":
I SUDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II _{2H3B/P}	BE II _{2E+3+}	DE II _{2ELL3B/P}
DK II _{2H3B/P}	ES II _{2H3+}	FI II _{2H3B/P}
FR II _{2E+3+}	GB II _{2H3+}	GR I ₃₊
IE II _{2H3+}	IT II _{2H3+}	LU II _{2E3B/P}
NL II _{2L3B/P}	NO I _{3B/P}	PT II _{2H3+}
SE II _{2H3B/P}	CH II _{2H3B/P}	
	CH II _{2H3+}	

MODULAR
S. VENDEMIANO (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO
TUTTA PIASTRA, COUP DE FEU
PLACAS RADIANTES
SOLID TOPS- GLÜHPLATTENHERD

data: 01/02/2008

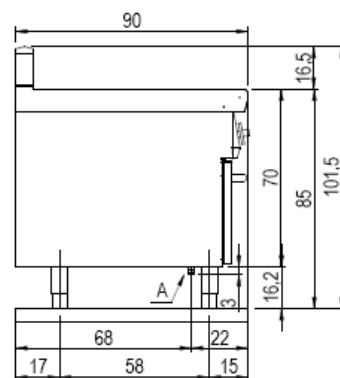
nome: S.Celot

ultima mod.: 01/02/2008

FOGLIO: 1/1

CODICE

255.418.02



Technical drawing of a mechanical part showing front and side views with dimensions.

Front View Dimensions:

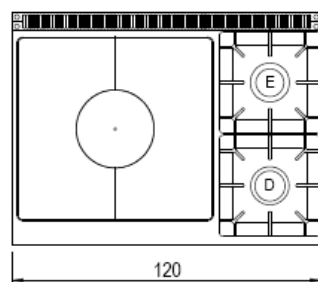
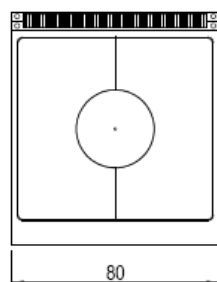
- Total width: 90
- Width of the base: 68
- Width of the base section on the left: 17
- Width of the base section on the right: 15
- Width of the central base section: 58
- Width of the base section on the right (excluding the 15mm section): 22

Side View Dimensions:

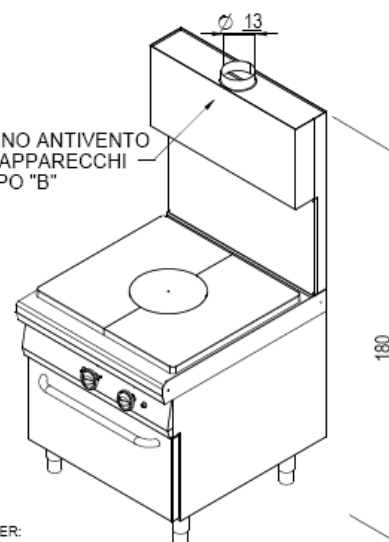
- Total height: 101.5
- Height of the main body: 85
- Height of the base section: 16.2
- Height of the base section (excluding the 16.2mm section): 70
- Height of the base section (excluding the 16.2mm section and the 70mm section): 3

Other Features:

- A small hole is located in the base section, indicated by a dimension line labeled 'A'.
- A small hole is located in the base section, indicated by a dimension line labeled '3'.



CAMINO ANTIVENTO
PER APPARECCHI
DI TIPO "B"



[illegible]72

 S. VENDEMIANO (TV)		DATI DI TARGA - DONNEES TECHNIQUES CUCINE A GAS MISTE SERIE 900 MARCHIATURA "IMQ" N° 51 BP 2625				 CODICE 254.251.02 DATA 07-05-04 N° FOGLIO 1/1		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
MODELLO	TYPE	≈ Qn kW	G30 G31 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	V _{AC}	kW	Hz
90-40 PCG	A	13	1,010	1,376	1,601	-	-	-
90-41 PCG	A	9,2	0,715	0,974	1,133	-	-	-
90-40 EPCG	A	13	1,010	1,376	1,601	-	-	-
90-40 PCG-T	A	13	1,010	1,376	1,601	-	-	-
90-41 PCG-T	A	9,2	0,715	0,974	1,133	-	-	-
90-80 PCG	A	26	2,020	2,752	3,202	-	-	-
90-81 PCG	A	18,4	1,43	1,947	2,266	-	-	-
90-80 EPCG	A	26	2,020	2,752	3,202	-	-	-
90-80 PCG-T	A	26	2,020	2,752	3,202	-	-	-
90-81 PCG-T	A	18,4	1,43	1,947	2,266	-	-	-
90-80 CEG	A	20,4	1,586	2,16	2,512	-	-	-
90-120 CEG	A	29,6	2,301	3,134	3,134	-	-	-
90-120 PCG	A	37	2,874	3,916	4,556	-	-	-
90-121 PCG	A	29,6	2,301	3,134	3,646	-	-	-
90-120 EPCG	A	37	2,874	3,916	4,556	-	-	-
90-120 PCG-T	A	37	2,874	3,916	4,556	-	-	-
90-121 PCG-T	A	29,6	2,301	3,134	3,646	-	-	-
90-160 PCG	A	52	4,04	5,504	6,604	-	-	-
90-161 PCG	A	40,8	3,172	4,32	5,025	-	-	-
90-160 EPCG	A	52	4,04	5,504	6,404	-	-	-
90-80 CFG	A	33,7	2,618	3,567	4,15	-	-	-
90-81 CFG	A	28,1	2,184	2,975	3,461	-	-	-
90-80 ECFG	A	33,7	2,618	3,567	4,15	-	-	-
90-120 CFG	A	44,7	3,472	4,731	5,504	-	-	-
90-121 CFG	A	37,3	2,899	3,949	4,594	-	-	-
90-120 ECFG	A	44,7	3,472	4,731	5,504	-	-	-
90-120 CFGG	A	49	3,8	5,185	6,03	-	-	-
90-121 CFGG	A	41,6	3,232	4,402	5,123	-	-	-
90-120 ECFGG	A	49	3,8	5,185	6,03	-	-	-

N° MATRICOLA
GIORNO-MESE-ANNO
NR DE SERIE
JOUR-MOIS-AN

1

2


 S. VENDEMIANO (TV)
 N° 51 BP 2625
 0051
 TIPO/TYPE
 MOD.
 N.
 ≈ Qn kW
 G30-G31 G20 G25
 Kg/h m³/h m³/h
 PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ - FORUSET FOR GASEN - GAS PRESET
 INGESTELD OP GAS - EINGESTELLT FUR GAS - PREDISPUERTO A GAS
 V_{AC} kW Hz made in Italy

CAT/KAT	GAS-GAZ	G30	G31	G20	G25				
I12+3+	Pmibar	30	37	20	/	IT	☐	CH	☐
I12E+3+	Pmibar	28	37	20	25	FR	☐		☐
I12E+3+	Pmibar	28/30	37	20	25	BE	☐		☐
I12+3B/P	Pmibar	30	30	20	/	DK	☐		☐
I12+3+	Pmibar	28	37	20	/	ES	☐		☐
I12E3B/P	Pmibar	28/30	37	20	/	LU	☐		☐
I12L3B/P	Pmibar	30	30	/	25	NL	☐		☐
I12+3+	Pmibar	30	37	20	/	PT	☐		☐
I12+3+	Pmibar	28	37	20	/	GB	☐	IE	☐
I12ELL3B/P	Pmibar	50	50	20	20	DE	☐		☐
I12+3+	Pmibar	28/30	37	20	/	GR	☐		☐
I12+3B/P	Pmibar	50	50	20	/	AT	☐	CH	☐
I12+3B/P	Pmibar	30	30	20	/	SE	☐		☐
I12+3B/P	Pmibar	30	30	20	/	FI	☐		☐
I3B/P	Pmibar	30	30	/	/	NO	☐		☐

X PAYS
X PAESE

PREVU AU GAZ
X PREDISPOSTO

3

4

5

6

7

8

9

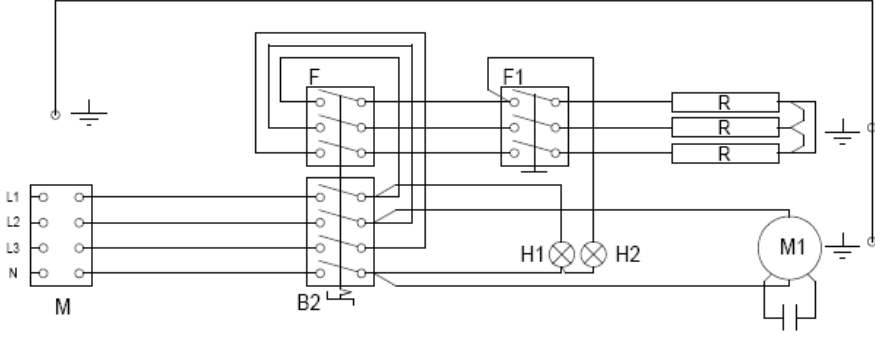
N° MATRICOLA
GIORNO-MESE-ANNO
NR DE SERIE
JOUR-MOIS-AN

	PAYS
X	PAESE

PREVU AU GAZ
X PREDISPOSTO

12. CUCINE MISTE GAS/ ELETTRICHE - COMBINED GAS/ELECTRIC COOKERS - KOMBIHERDE GAS-ELEKTRO - CUISINIÈRES MIXTES GAZ-ÉLECTRIQUES - COCINAS MIXTAS GAS-ELÉCTRICAS

12.1 SCHEMI ELETTRICI - ELECTRICAL DIAGRAM - ELEKTRISCHES SCHEMA - SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO

 S.VENDEMIANO (TV)	CUCINA A GAS CON FORNO EL. A CONVEZIONE GAS RANGE WIT ELECTRIC CONVECTION OVEN FOURNEAUX AVEC FOUR ELECTRIQUE A AIR PULSE HERD MIT ELEKTRO UMLUFTOFEN	CODICE 251.090.00 DATA 06/07/2004
MOD.65/70 CFGE CFGE/70A 65/110 CFGE CFGE/110A CFGE/70P CFGE/110P CFGE5/110P MOD.70/70 CFGE 70/70 TPFGE 70/110 CFGE 70/110 TPFGE MOD.90-80 CFGE 90-120 CFGE 90-81 CFGE 90-121 CFGE 90.80 TPFE 90.120 TPFE 90.121 TPFE 90-80 ECFGE 90-120 ECFGE  M -MORSETTIERA ARRIVO LINEA _ JUNCTION BOX POWER INLET _____ (FV173 V/V) COD: 663.036.00 BORNES ARRIVEE LIGNE _ANSCHLUSSBRETT B2 -INTERRUTTORE _ CUTT-OFF SWITCH _____ (EGO 49.41015.30) COD: 661.000.00 INTERRUPTEUR _ EIN-AUS SCHALTER F -THERMOSTATO _ THERMOSTAT _____ (EGO 55.34052.815) COD: 661.027.00 F1 -THERMOSTATO DI SICUREZZA - SAFETY THERMOSTAT _____ (EGO 55.32562.802) COD: 661.045.00 THERMOSTAT DE SECURITE _ TEMPERATURBEGRENZER H1 -LAMPADA SPIA VERDE _ GREEN PILOT LIGHT _____ COD: 663.000.00 LAMPE TEMOIN VERT _ GRUNE KONTROLLAMPE H2 -LAMPADA SPIA ARANCIO _ ORANGE PILOT LIGHT _____ COD: 663.001.00 LAMPE TEMOIN ORANGE _ GELBE KONTROLLAMPE M1 -MOTORE _ MOTOR _____ (0,18kW 230 V) COD: 664.000.00 MOTEUR R -RESISTENZA _ HEATING ELEMENT _____ (1,26 kW - 230 V) COD: 665.008.00 RESISTANCE _ HEIZKORPER		
POTENZA TOTALE - TOTAL POWER PUISSANCE TOTAL - ANSCHLUSSWERT	3,96kW 400V+3N~ 6,7A	50Hz



S.VENDEMIANO (TV)

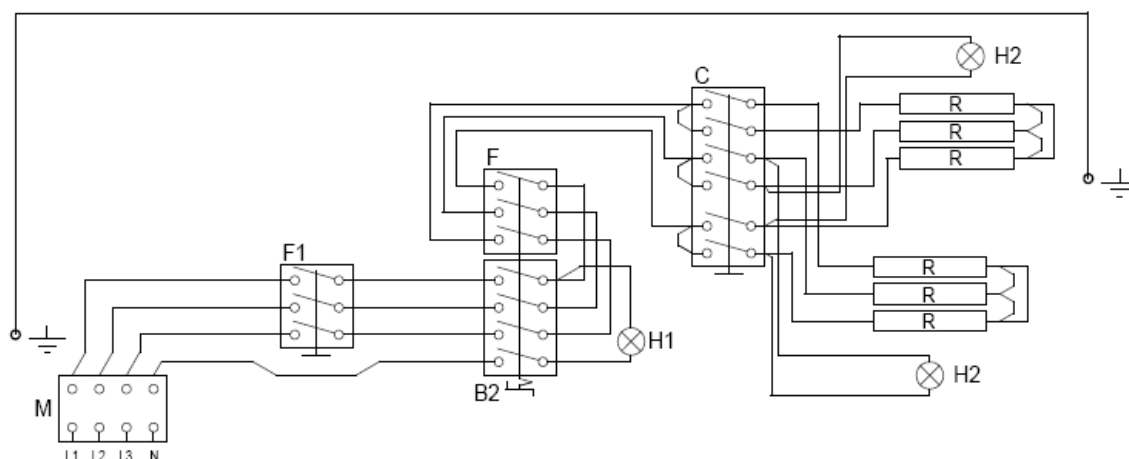
FORNO EL.STATICO
EL.FOUR STATIQUE
ELEKTROHERD MIT STATISCH BACKOFEN
ELECTRIC STATIC OVEN

CODICE

251.312.00

DATA 06/07/2004

MOD.90-80 CFGES 90-80 ECFGES
90-81 CFGES 90-120 ECFGES
90-120 CFGES 90.80 TPFES
90-121 CFGES 90.120 TPFES
90.121 TPFES



M	-MORSETTIERA ARRIVO LINEA _ JUNCTION BOX POWER INLET BORNES ARRIVEE LIGNE _ANSCHLUSSBRETT	(FV173 VN)	COD: 663.036.00
B2	-INTERRUTTORE _ CUTT-OFF SWITCH INTERRUPTEUR _ EIN-AUS SCHALTER	(EGO 49.41015.30)	COD: 661.000.00
C	-COMMUTATORE 6P. _ CHANGE OVER SWITCH 6P. COMMUTATEUR 6P. _ UMSCHALTER 6P.	(EGO 49.64215.716)	COD: 961.004.00
F	-TERMOSTATO _ THERMOSTAT	(EGO 55.34052.815)	COD: 661.027.00
F1	-TERMOSTATO DI SICUREZZA - SAFETY THERMOSTAT THERMOSTAT DE SECURITE _ TEMPERATURBEGRENZER	(EGO 55.32562.802)	COD: 661.045.00
H1	-LAMPADA SPIA VERDE _ GREEN PILOT LIGHT LAMPE TEMOIN VERT _ GRUNE KONTROLLAMPE		COD: 663.000.00
H2	-LAMPADA SPIA ARANCIO _ ORANGE PILOT LIGHT LAMPE TEMOIN ORANGE _ GELBE KONTROLLAMPE		COD: 663.001.00
R	-RESISTENZA _ HEATING ELEMENT RESISTANCE _ HEIZKORPER	(1 kW - 230 V)	COD: 965.012.00

POTENZA TOTALE - TOTAL POWER
PUISSANCE TOTAL - ANSCHLUSSWERT

6kW

400V+3N~

8,66A

50/60Hz



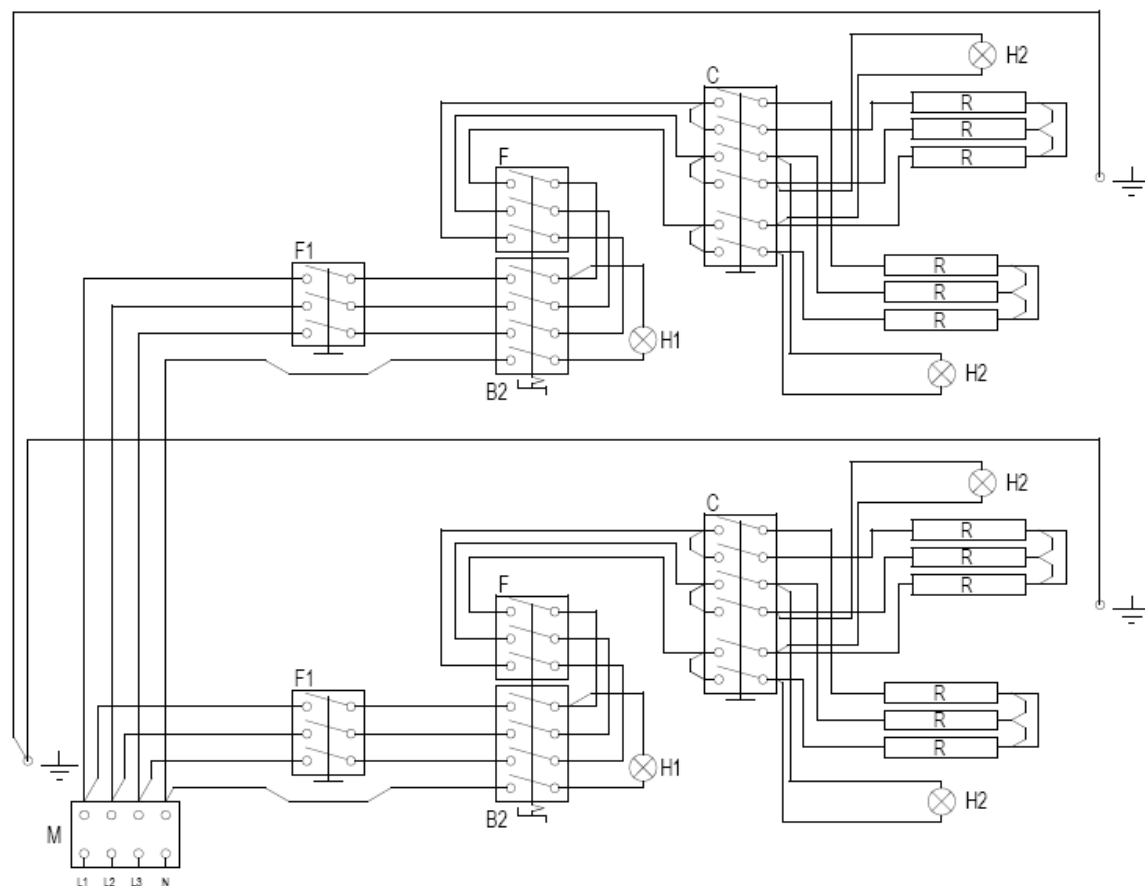
S.VENDEMIANO (TV)

FORNO EL.STATICO
EL.FOUR STATIQUE
ELEKTROHERD MIT STATISCH BACKOFEN
ELECTRIC STATIC OVEN

MOD. 90-160 CFGES
90-161 CFGES
90-160 ECFGES

CODICE
251.366.00

DATA 06/07/2004



M	-MORSETTIERA ARRIVO LINEA _ JUNCTION BOX POWER INLET BORNES ARRIVEE LIGNE _ ANSCHLUSSBRETT	(FV173 VN)	COD: 663.036.00
B2	-INTERRUTTORE _ CUTT-OFF SWITCH INTERRUPTEUR _ EIN-AUS SCHALTER	(EGO 49.410/5.30)	COD: 661.000.00
C	-COMMUTATORE 6P. _ CHANGE OVER SWITCH 6P. COMMUTEUR 6P. _ UMSCHALTER 6P.	(EGO 49.642/5.716)	COD: 961.004.00
F	-TERMOSTATO _ THERMOSTAT	(EGO 55.340/52.815)	COD: 661.027.00
F1	-TERMOSTATO DI SICUREZZA - SAFETY THERMOSTAT THERMOSTAT DE SECURITE _ TEMPERATURBEGRENZER	(EGO 55.325/62.802)	COD: 661.045.00
H1	-LAMPADA SPIA VERDE _ GREEN PILOT LIGHT LAMPE TEMOIN VERT _ GRUNE KONTROLLAMPE		COD: 663.000.00
H2	-LAMPADA SPIA ARANCIO _ ORANGE PILOT LIGHT LAMPE TEMOIN ORANGE _ GELBE KONTROLLAMPE		COD: 663.001.00
R	-RESISTENZA _ HEATING ELEMENT RESISTANCE _ HEIZKORPER	(1kW - 230V)	COD: 965.012.00

POTENZA TOTALE - TOTAL POWER
PUISSANCE TOTAL - ANSCHLUSSWERT

12kW

400V+3N~

17,32A

50/60Hz

13. TAVOLA ESPLOSI PARTI FUNZIONALI - EXPLODED FUNCTIONAL PARTS TABLE - DETAILZEICHNUNG DER BETRIEBSTEILE - ÉCLATÉ DES PARTIES FONCTIONNELLES - TABLA DE DESPIECES DE LAS PARTES FUNCIONALES

FIG. 1
BILD 1

BRUCIATORE
BRULEUR
BRENNER
BURNER } **C = 3.7**

Mod.	90-41	PCGT	90-81	PCGT
	90-121	PCGT	90-41	PCG
	90-81	PCG	90-81	CFG
	90-81	CFGE	90-121	CFGE
	90-81	CFG	90-161	CFG
	90-121	TPFG	90-121	TPFGG
	90-121	PCG	90-161	PCG
	90-80	CEG	90-120	CEG
	90-81	CFGES	90-121	CFGES
	90-121	TPFES	90-161	CFGE
	90-161	CFGES	90-121	TPFE
	90-121	CFG	90-121	CFGG

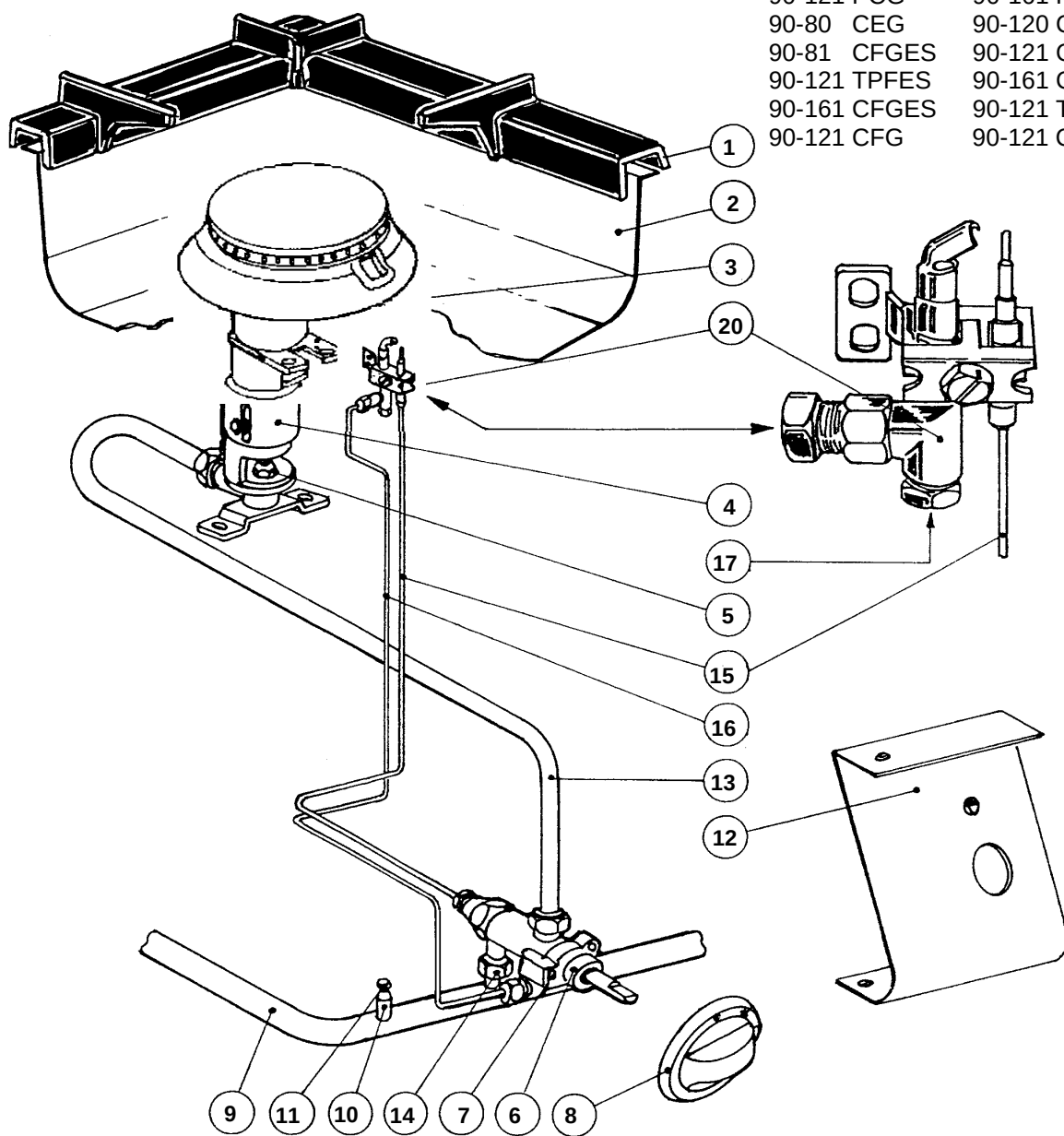


FIG. 2
BILD 2

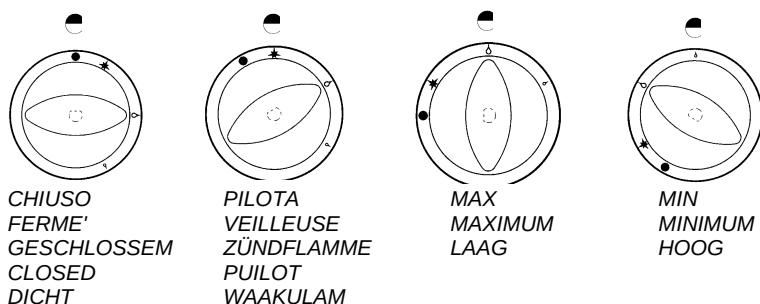


FIG. 3
BILD 3

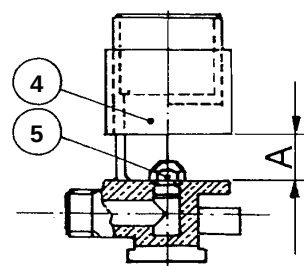


FIG. 1
R11 D 1

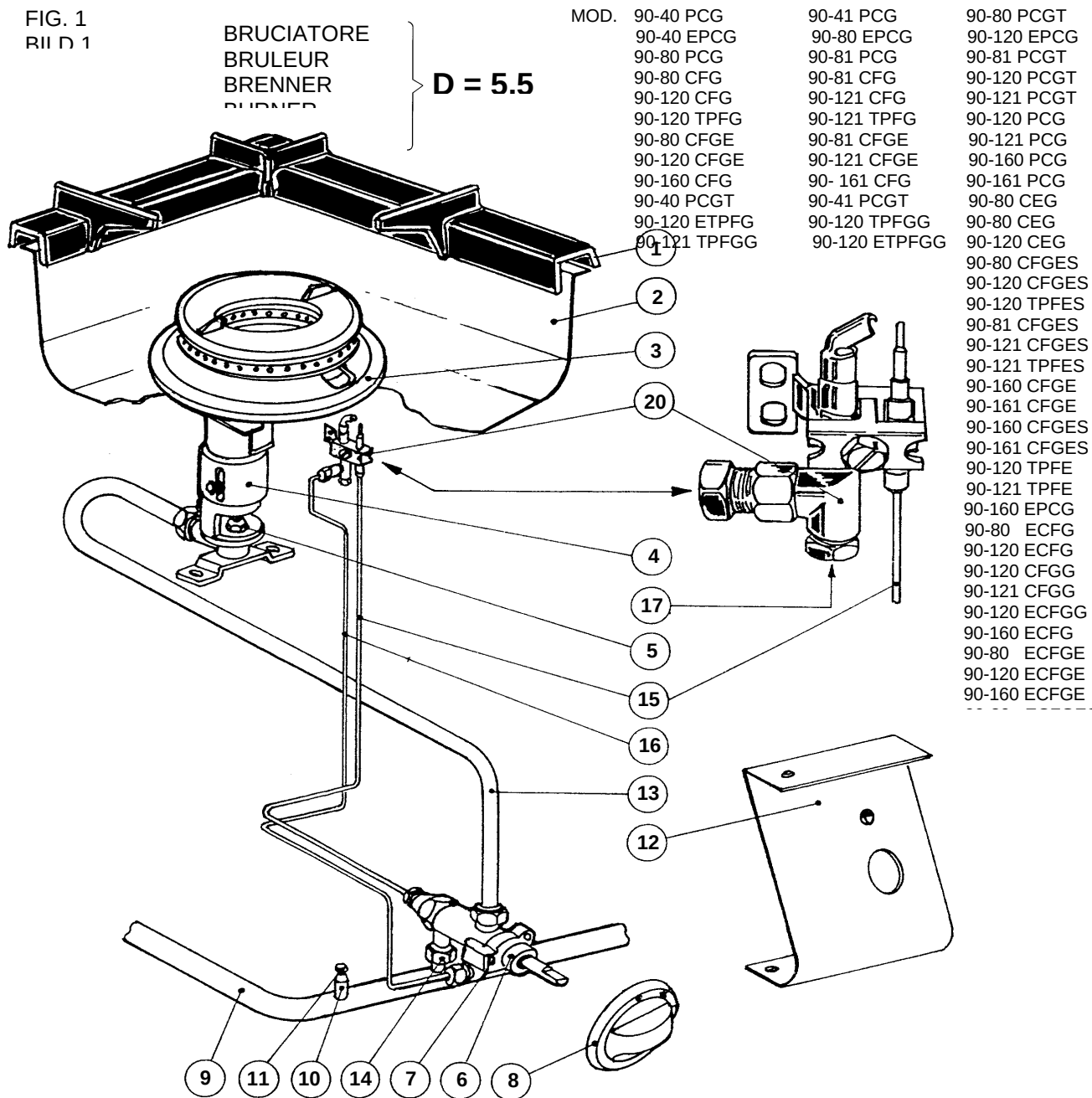


FIG. 2
R11 D 2

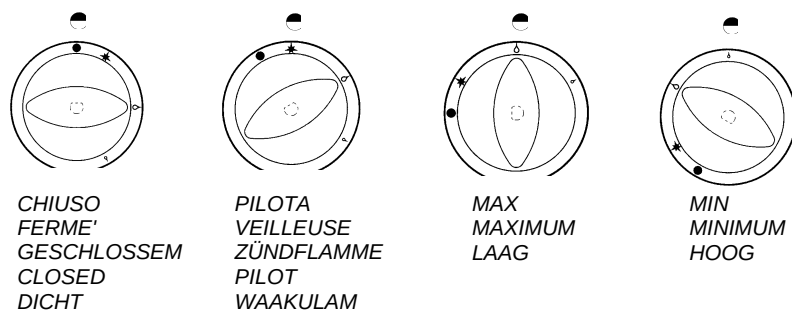


FIG. 3
R11 D 3

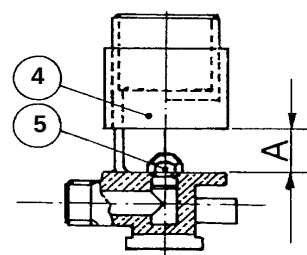


FIG. 1
BILD 1

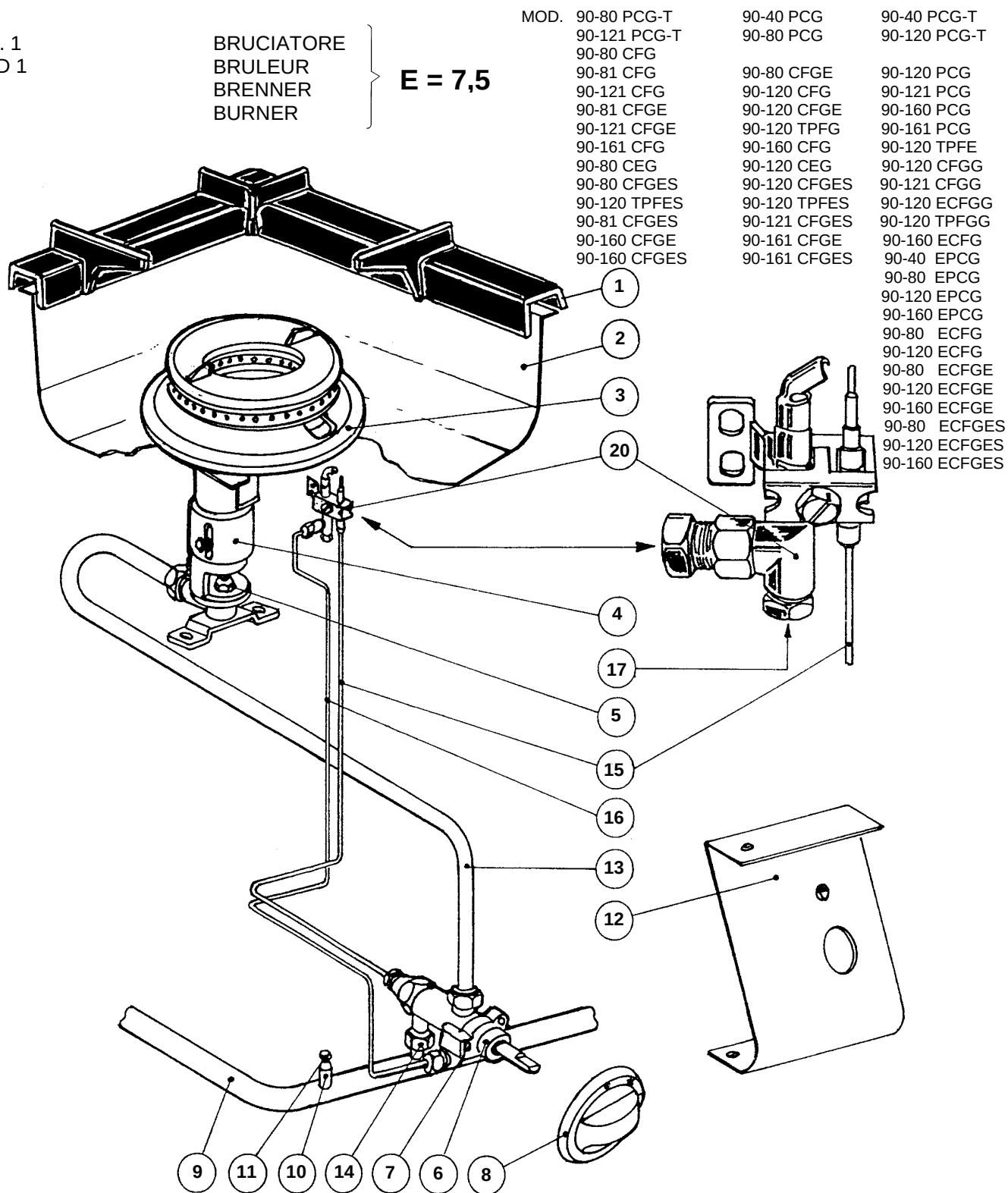


FIG. 2
BILD 2

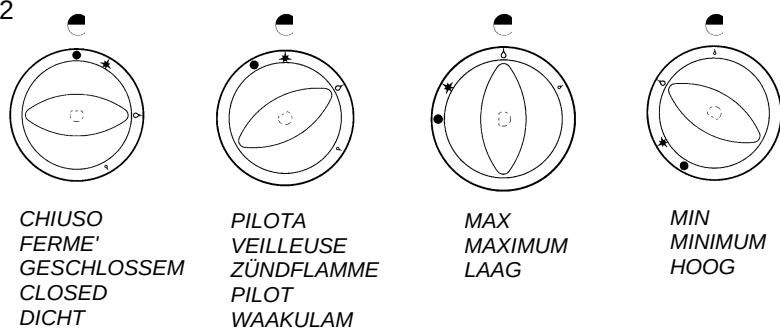
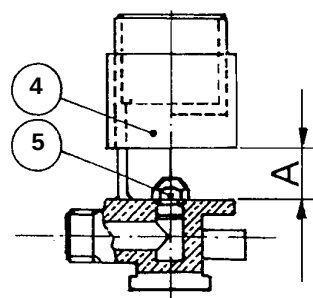


FIG. 3
BILD 3



Mod. 90-80 CFG 90-81 CFG
 90-120 CFG 90-121 CFG
 90-80 TPGF 90-121 TPGF
 90-120 TPGF 90-161 CFG
 90-160 CFG
 90-80 ECFG
 90-120 ECFG
 90-160 ECFG
 90-80 ETPFG
 90-120 ETPFG

BRUCIATORE "F" = 7,7 kW (Forno GN 2/1)

FIG. 4
 BILD 4

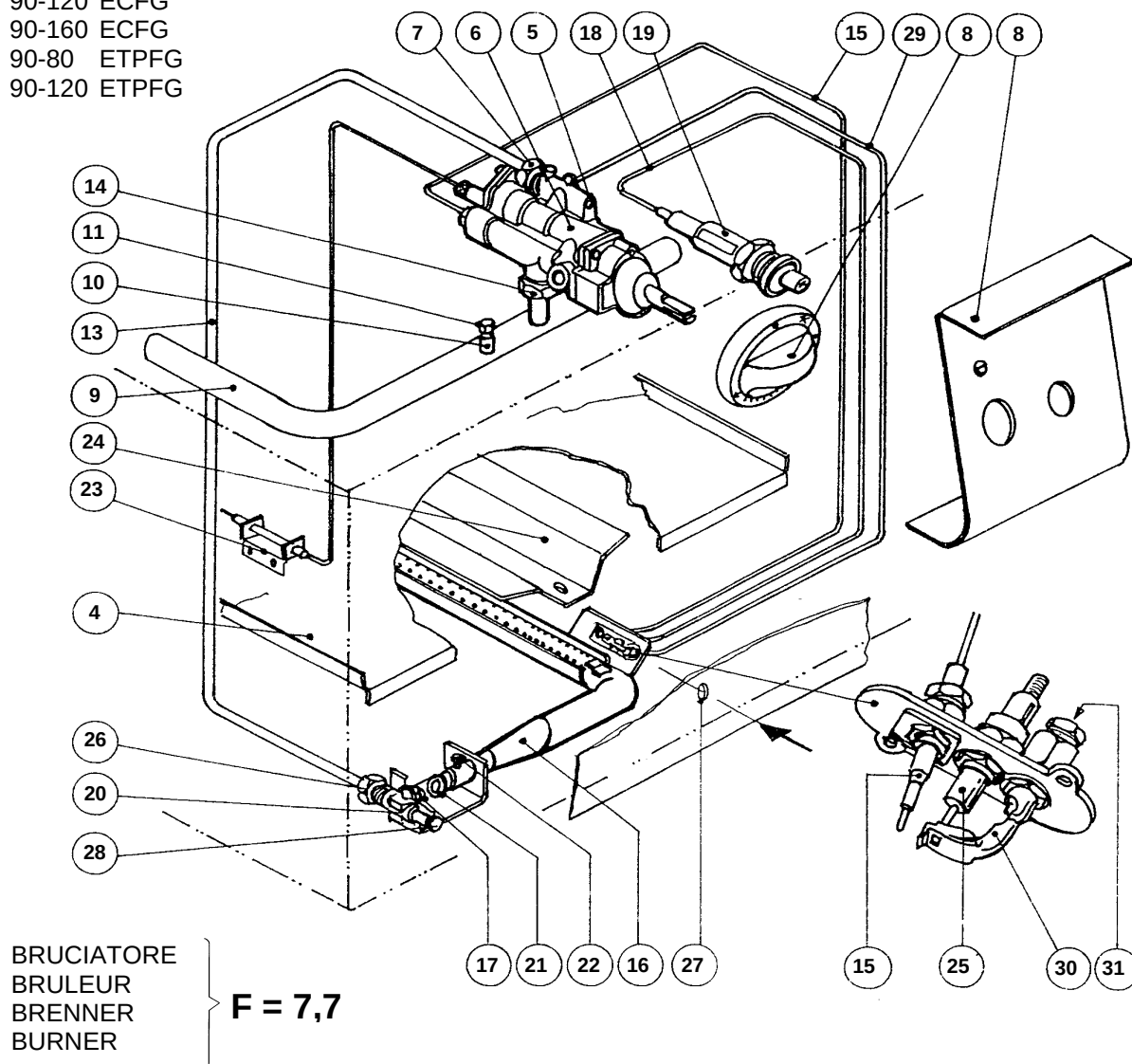
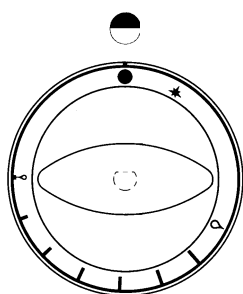
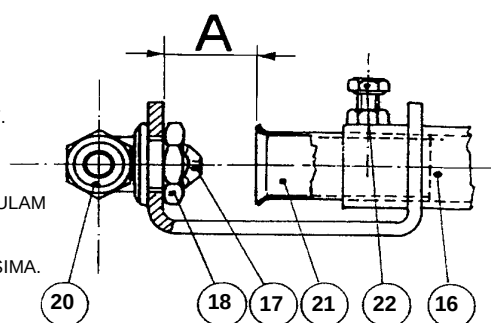


FIG. 5
 BILD 5

FIG. 6
 BILD 6



- POSIZIONE CHIUSO. (SPEGNIMENTO)
 FERME/ GESCHLOSSEM/ CLOSED/ DICHT.
- ★ POSIZIONE PILOTA. (ACCENSIONE)
 VEILLEUSE/ ZÜNDFLAMME/ PILOT/ WAAKULAM
- 🔥 POSIZIONE BRUCIATORE PORTATA MASSIMA.
 MAX/ MAXIMUM/ LAAG
- 🔥 POSIZIONE BRUCIATORE PORTATA MINIMA.
 MIN/ MINIMUM/ HOOG



BRUCIATORE "FM" = 12 kW (Forno maxi)

Mod. 90-120 CFGG
90-121 CFGG
90-120 ECFGG
90-120 TPFGG
90-121 TPFGG
90-120 ETPFGG

FIG. 4A
BILD 4A

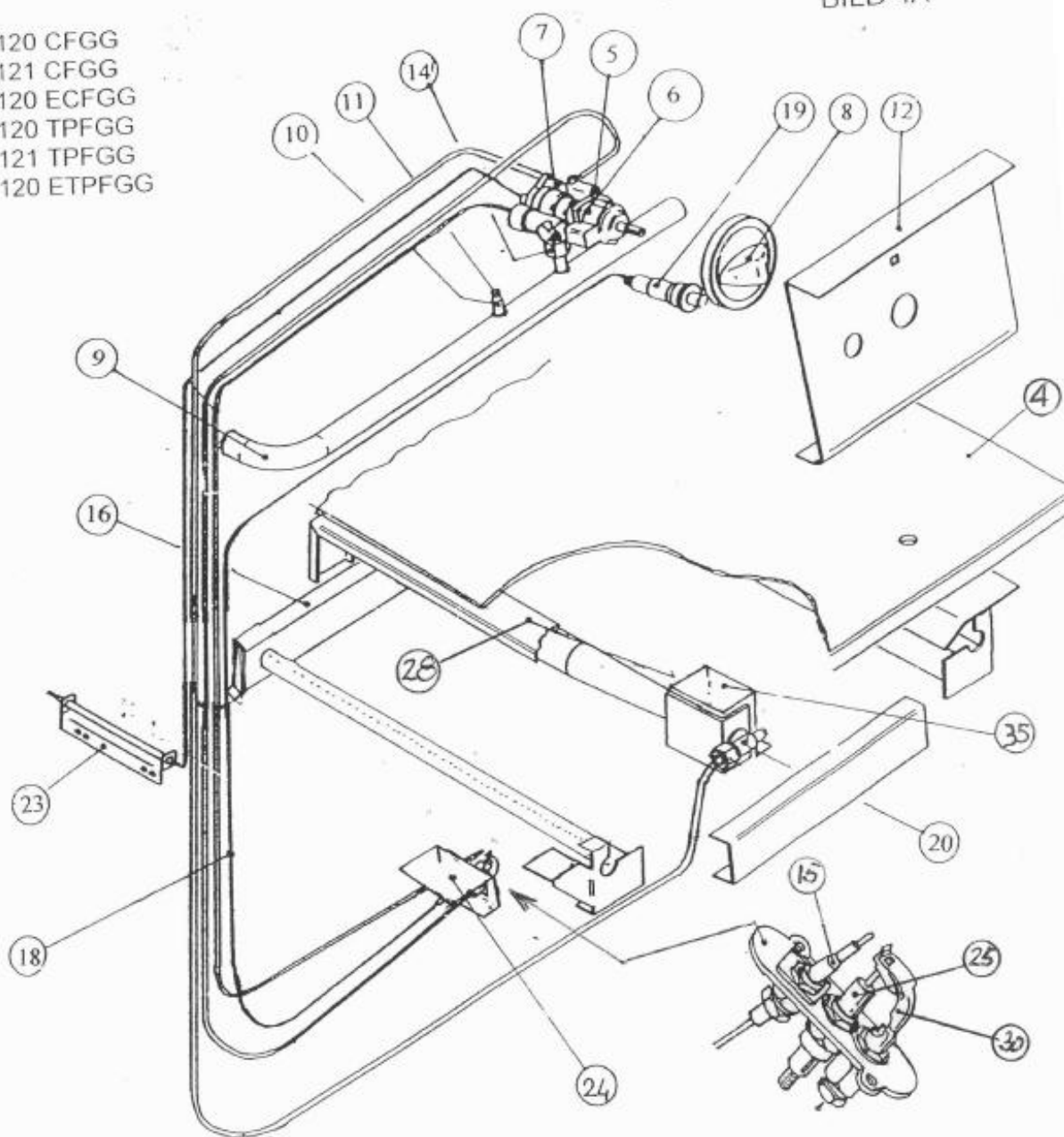


FIG. 5
BILD 5



- POSIZIONE CHIUSO. (SPEGNIMENTO)
FERME/ GESCHLOSSEN/ CLOSED/ DICHT.
- * POSIZIONE PILOTA. (ACCENSIONE)
VEILLEUSE/ ZÜNDFLAMME/ PILOT/ WAAKULAM
- 🔥 POSIZIONE BRUCIATORE PORTATA MASSIMA.
MAX/ MAXIMUM/ LAAG
- 🔥 POSIZIONE BRUCIATORE PORTATA MINIMA.
MIN/ MINIMUM/ HOOG

FIG. 6

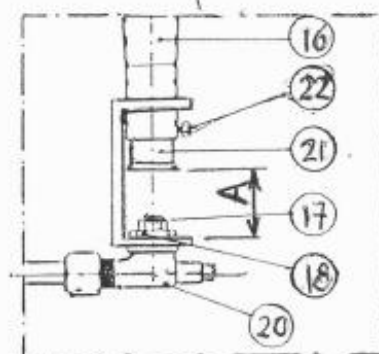


FIG. 8
BILD. 8

BRUCIATORE
BRULEUR
BRENNER
BURNER

P = 12 kW
TUTTAPIASTRA

90.80 TPG
90.80 TPFG
90.120 TPFG
90.121 TPFG
90.80 TPFE
90.120 TPFE
90.121 TPFE
90.80 TPFE
90.120 TPFE
90.121 TPFE
90.80 ETPG
90.80 ETPFG
90.120 ETPFG
90.120 TPFGG
90.121 TPFGG
90.120 ETPFGG

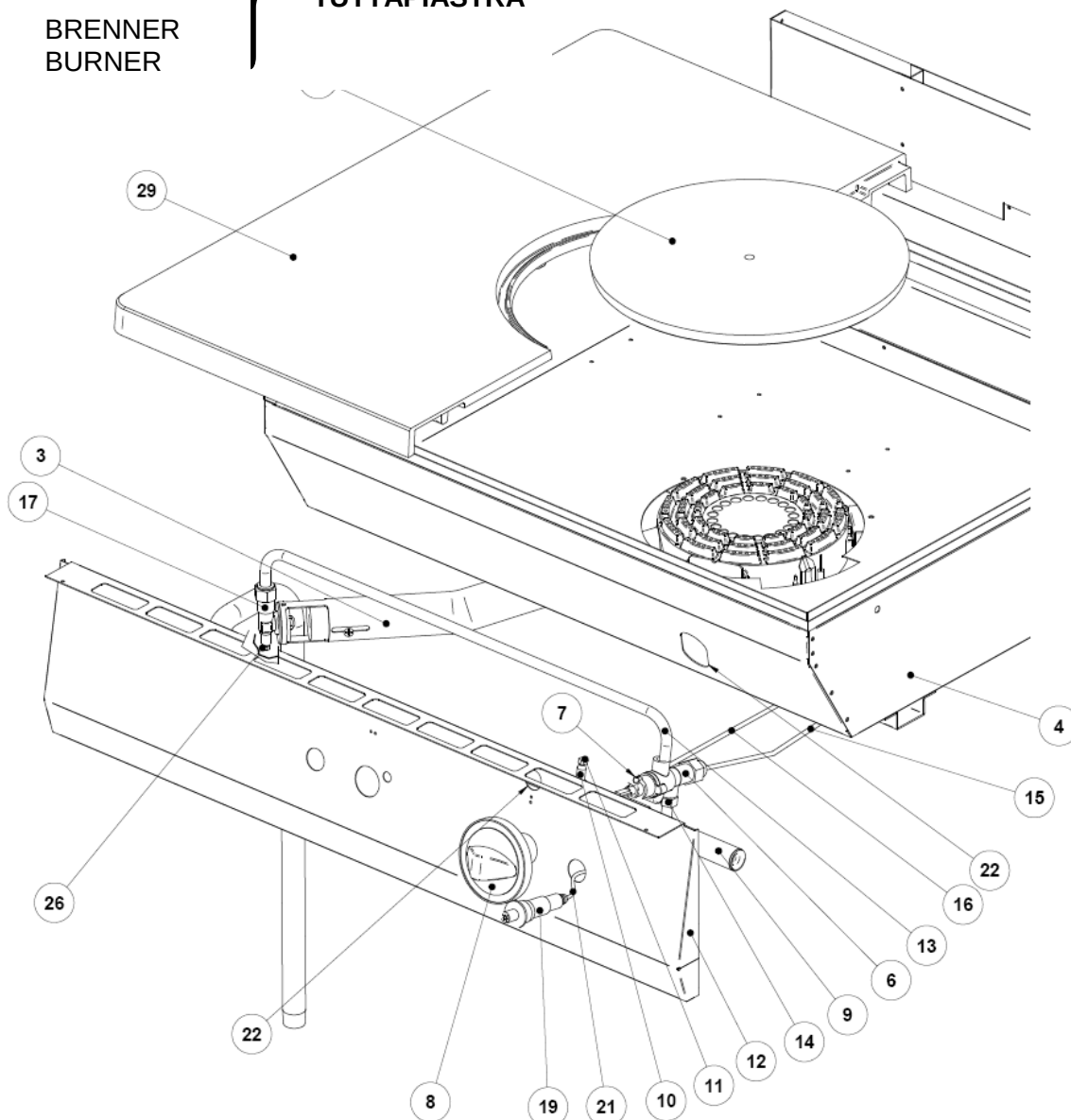
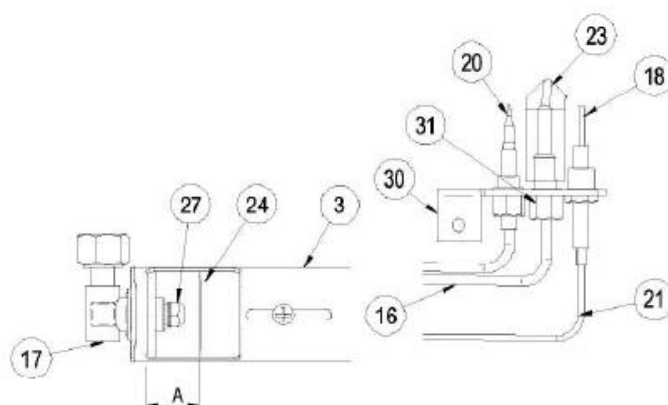
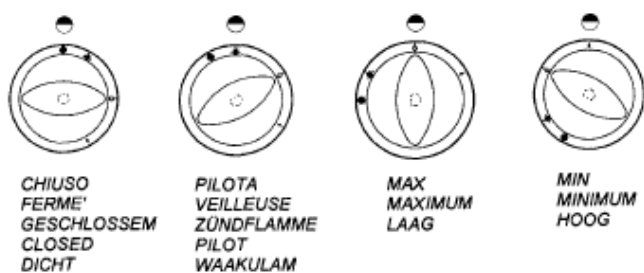


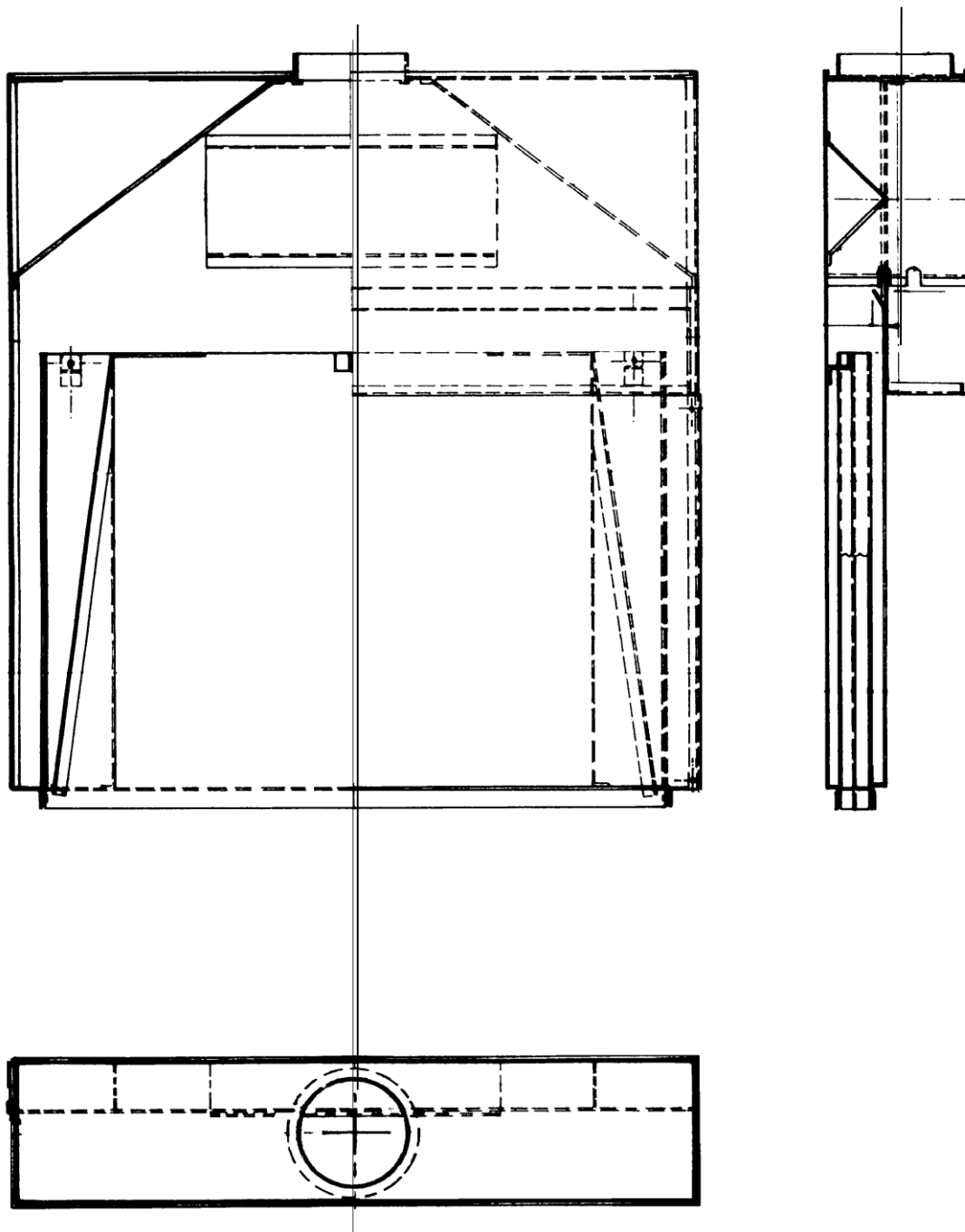
FIG. 10
BILD 10

FIG. 9
BILD 9



14. SCHEMA MONTAGGIO CAMINO ANTIVENTO - DRAUGHT DIVERTER STACK ASSEMBLY DIAGRAM - MONTAGESCHEMA
WINDSCHUTZKAMIN - SCHÉMA MONTAGE CHEMINÉE ANTI-REFOULEMENT - TABLAS DE DESPIECES MONTAJE CHIMENEA ANTIVIENTO

MOD. 90.80 TPFE	90.80 TPFES	90.121 TPFES
90.80 TPFG	90.120 TPFE	90.120 TPFES
90.120 TPFG	90.121 TPFG	90.121 TPFE
90.120 ETPFG		
90.120 TPFGG	90.121 TPFGG	90.120 ETPFGG



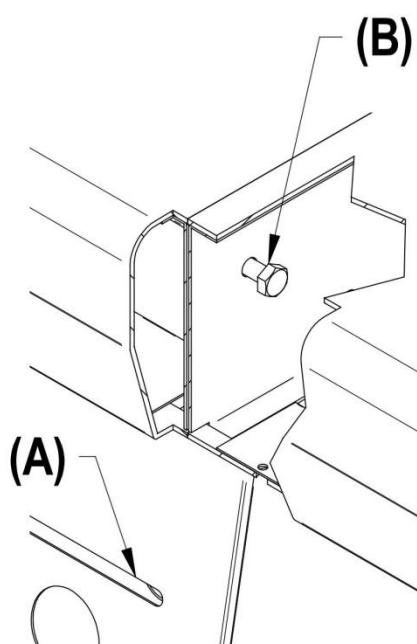
ISTRUZIONI PER L'UNIONE DELLE APPARECCHIATURE SERIE 900

INSTRUCTIONS TO JOINT THE HEADS FOR SERIES 900

ANLEITUNG ZUR VERBINDUNG DER GERÄTE DER 900 SERIE

INSTRUCTIONS POUR JOINDRE LES APPAREILS SERIE 900

INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE EQUIPO SERIE 900



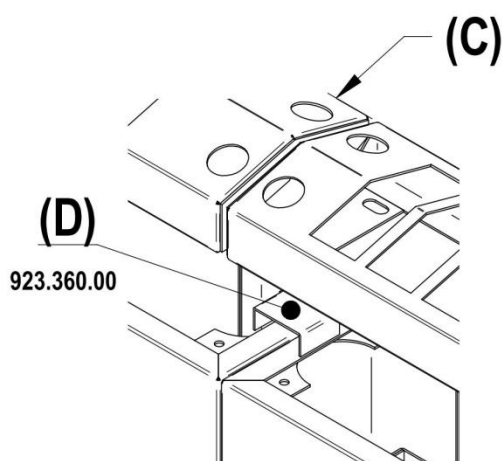
Togliere cruscotti (A) dalle apparecchiature, accostare le stesse ed unire mediante vite e dado M6 (B)

Remove the control panels (A) from the equipment, move closer and fix them by screw and nut M6 (B).

Schaltbretter (A) der Geräte entfernen, Geräte aneinandersetzen und mittels Schraube und Mutter M6 (B) verbinden.

Enlever les tableaux de bord (A) des appareils, les approcher et fixer avec son vis et écrou M6 (B)

Remover el tablero de control (A) del equipo y unir los módulos con tornillo y tuercas M6 (B)



Togliere particolari (C) dalle apparecchiature, accostare le stesse agganciandole mediante il particolare (D)

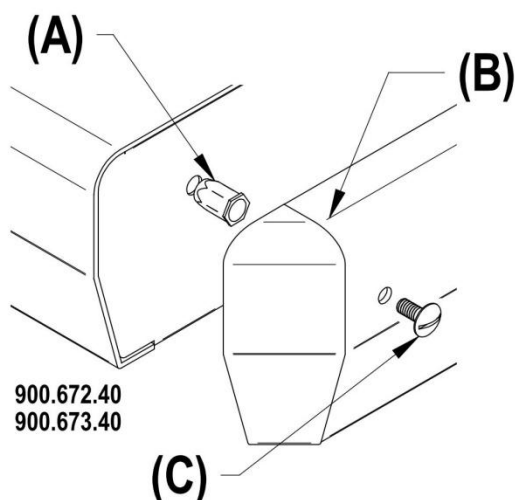
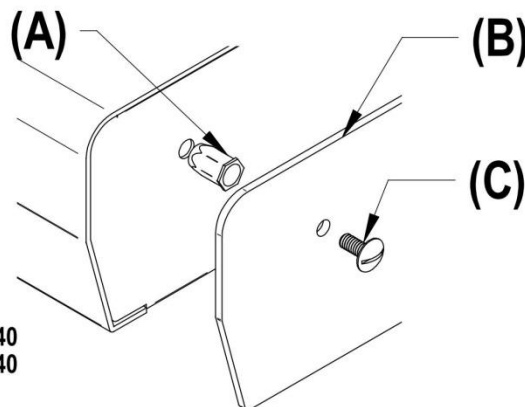
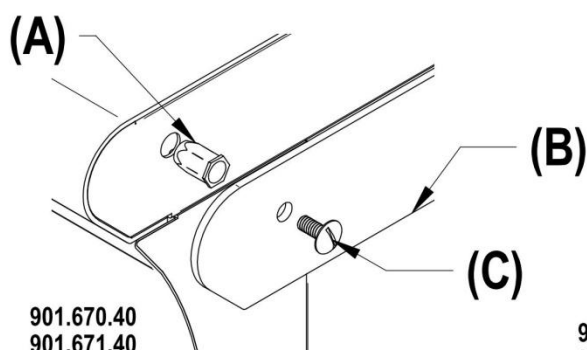
Remove the chimney cover (C) from the equipment, move closer the units and fasten them together using the clip (D).

Kaminabdeckung (C) der Geräte entfernen, Geräte aneinandersetzen und mit Klammer (D) befestigen.

Enlever les cheminées (C) des appareils, les approcher et fixer avec le clip (D)

Quitar las tapas de la chimenea, acercarlas y fijarlas mediante las clips (D)

ISTRUZIONI PER L'UNIONE DELLE TESTATE
INSTRUCTIONS TO JOINT THE HEADS
ANLEITUNG ZUR VERBINDUNG DER KOPFSTÜCKE
INSTRUCTIONS POUR JOINDRE LES APPAREILS
INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE LAS TERMINACIONES LATERALES



Applicare mediante apposita attrezzatura gli inserti filettati (A) sul lato dell'apparecchiatura, accostare la testata (B) ed unire mediante viti a corredo (C)

Fix by an appropriate tool the threaded inserts (A) on the side of the equipment, move the head (B) closer to the equipment and join them together by the screws included (C).

Schraubengewinde (A) mit geeignetem Werkzeug an der Seite des Geräts auflegen, Kopfstück (B) ansetzen und mit den mitgelieferten Schrauben (C) befestigen.

Insérer avec l'outillage nécessaire les inserts filetés (A) sur le côté de l'appareil, approcher la tête (B) et joindre avec vis inclus. (C).

Con las apropiadas herramientas, aplicar los insertos roscados (A) en el lado del equipo, colocar la terminación lateral (B) y ensamblar con los tornillos

Informiamo la gentile clientela, che per un limitato periodo di tempo, potranno trovarsi nella situazione di dover effettuare in opera, un foro per l'alloggio dell'inserto filettato, foro che dovrà essere eseguito in corrispondenza dei fori di fissaggio presenti sulle testate.

We inform our customers that for a limited period of time, you may need to drill on site the equipment to locate the threaded insert, the hole should be done in correction with the holes of the heads.

Bitte, beachten Sie, dass es für einen begrenzten Zeitraum erforderlich werden könnte, vor Ort eine Bohrung für das Schraubengewinde vorzunehmen. Diese Bohrung sollte den für die Befestigung vorgesehenen Bohrungen auf den Kopfstücken entsprechen.

Nos informons la clientèle que pendant une période limitée de temps, il pourra être nécessaire de effectuer sur place un trou pour le logement d'un insert fileté, le trou devra être en correspondance des trous de fixation présents sur les têtes.

Durante el montaje, a todos nuestros clientes les informamos que por una corta temporada para colocar el inserto roscado, tendrán que hacer un agujero en correspondencia a los agujero de ajuste ya presentes en las terminaciones laterales.

CERTIFICATO DI ESAME **CE** DI TIPO

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

No. **51BP2625**

VISTO L'ESITO DELLE VERIFICHE CONDOTTE IN CONFORMITÀ ALL'ALLEGATO II, PUNTO 1,
DEL DPR 15/11/96, N. 661, ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 90/396/CEE,
SI DICHIARA CHE I SEGUENTI PRODOTTI (MODELLO/TIPO):

*On the basis of our assessment carried out according to Annex II, section 1,
of Legislative Decree of 1996/11/15, No. 661, national transposition of the Directive 90/396/EEC,
we hereby certify that the following products (model/type):*

Cucine

Cookers

Modelli vari

Various Models

*(ulteriori informazioni sono riportate in allegato)
(for further information see annexes)*

COSTRUITI DA:
Manufactured by:

**MODULAR SPA
VIA PALU' 93
31020 SAN VENDEMIANO TV**

SODDISFANO LE DISPOSIZIONI DEL DECRETO SUDDETTO.
Meet the requirements of the aforementioned national legislation.

QUESTO CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO È RILASCIATO DA IMQ S.P.A. QUALE
ORGANISMO NOTIFICATO PER LA DIRETTIVA 90/396/CEE.
IL NUMERO IDENTIFICATIVO DELL'IMQ S.P.A. QUALE ORGANISMO NOTIFICATO È: **0051**

*This EC Type Examination Certificate is issued by IMQ S.p.A. as Notified Body for the Directive 90/396/EEC.
Notified Body notified to European Commission under number: 0051*

2004-05-07

DATA



IMQ S.p.A.
VIA QUINTILIANO 43 - 20138 MILANO

IL PRESENTE CERTIFICATO ANNULLA E SOSTITUISCE IL PRECEDENTE DEL
This Certificate cancels and replaces the previous one of

CERTIFICATO DI ESAME C E DI TIPO

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

No. **51BP2626**

VISTO L'ESITO DELLE VERIFICHE CONDOTTE IN CONFORMITÀ ALL'ALLEGATO II, PUNTO 1,
DEL DPR 15/11/96, N. 661, ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 90/396/CEE,
SI DICHIARA CHE I SEGUENTI PRODOTTI (MODELLO/TIPO):

*On the basis of our assessment carried out according to Annex II, section 1,
of Legislative Decree of 1996/11/15, No. 661, national transposition of the Directive 90/396/EEC,
we hereby certify that the following products (model/type):*

Cucina con tuttapietra

Cooker with solid top

Modelli vari

Various Models

*(ulteriori informazioni sono riportate in allegato)
(for further information see annexes)*

COSTRUITI DA:
Manufactured by:

**MODULAR SPA
VIA PALU' 93
31020 SAN VENDEMIANO TV**

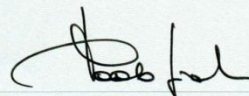
SODDISFANO LE DISPOSIZIONI DEL DECRETO SUDDETTO.
Meet the requirements of the aforementioned national legislation.

QUESTO CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO È RILASCIATO DA IMQ S.P.A. QUALE
ORGANISMO NOTIFICATO PER LA DIRETTIVA 90/396/CEE.
IL NUMERO IDENTIFICATIVO DELL'IMQ S.P.A. QUALE ORGANISMO NOTIFICATO È: **0051**

*This EC Type Examination Certificate is issued by IMQ S.p.A. as Notified Body for the Directive 90/396/EEC.
Notified Body notified to European Commission under number: 0051*

2004-05-07

DATA



IMQ S.p.A.
VIA QUINTILIANO 43 - 20138 MILANO

IL PRESENTE CERTIFICATO ANNULLA E SOSTITUISCE IL PRECEDENTE DEL
This Certificate cancels and replaces the previous one of